

LA PROVINCIA
MERCOLEDÌ 9 NOVEMBRE 2022

Ancora due le stelle Michelin Conferme per Pierino e Bianca

Eccellenze. I riconoscimenti vanno ai ristoranti di Viganò e Oggiono
Il locale della famiglia Penati premiato ininterrottamente dal 1974

GIANFRANCO COLOMBO

L'universo stellato della Guida Michelin 2023 ha emesso ieri i suoi verdetti. Anche per quest'anno nella provincia di Lecco non si cambia, le stelle Michelin sono due: una al Pierino di Viganò e l'altra al Bianca sul lago by Emanuele Petrosino di Oggiono.

Il Pierino di Viganò stabilisce un record notevole visto che è dal 1974 che si guadagna la stella. In altre parole ha fatto della stella Michelin una sorta di tradizione annuale, un po' come il Natale. Tra questo ristorante e la stella Michelin c'è un rapporto praticamente inossidabile. Nel 1974 le redini del ristorante le aveva proprio Pierino Penati che da tempo è affiancato dal figlio Theo. Per un gioco curioso del destino Theo è nato proprio nel 1974, ha, dunque, la stessa età delle stelle del suo ristorante.

Theo: «Grande passione»

Siamo riusciti a sentirlo, appena saputo della conferma della stella: «Siamo ovviamente molto contenti - ci ha detto Theo Penati - È quasi mezzo secolo che abbiamo la stella, ma te la devi guadagnare perché ogni anno sei in dubbio. Da parte nostra continuiamo a lavorare con grande passione ed è forse questo che non ci fa mai arretrare. Sono anche contento sia della mia stella che di quella del Bianca di Oggio-



A destra Pierino Penati con il figlio Theo



Al centro lo chef Emanuele Petrosino di Bianca sul lago

no, perché il nostro territorio ha bisogno di crescere in questo settore e penso che questi riconoscimenti possano aiutare anche gli altri ristoranti a imporsi all'attenzione per la qualità della loro offerta».

La stella riservata al Bianca sul lago, conferma la prima ricevuta lo scorso anno dallo chef Emanuele Petrosino, dal settembre

2020 executive chef del ristorante di Oggiono. Lo chef è stato fortemente voluto dalla famiglia Spreafico, che sulle rive del lago di Annone ha voluto la nascita del Bianca Relais, un boutique hotel 5 stelle sorto dove un tempo si trovava la Cà Bianca.

Emanuele Petrosino è nato nel 1986 in provincia di Latina, ha lavorato in alcune delle più im-

portanti cucine italiane e francesi, dai due stelle "Dani Maison" e "Taverna Estia" ai trisstellati "Piazza Duomo", "Maison Pic" e "Restaurant Christopher Cou-tanceat". Nel 2019 la Guida Michelin lo ha inoltre insignito del premio "Giovane chef dell'anno".

La predizione di Petrosino

Petrosino si è rivelato subito un acquisto indovinato visto che dopo il primo anno si era già portato a casa una stella Michelin. Gli avevamo chiesto, proprio dopo aver ricevuto quella stella, cosa l'avesse convinto ad accettare la sfida di una nuova realtà come il Bianca: «Ho accettato soprattutto per il luogo. Sono rimasto impressionato dal relais e dal panorama. Sono arrivato per la prima volta al Bianca in una serata spettacolare, con un tramonto mozzafiato, e sono rimasto molto colpito. Mi sono detto subito "proviamo a inventarci qualcosa", ed ho cominciato».

«Effettivamente era una specie di scommessa - confessava -. Si trattava, infatti, di proporre una certa cucina e non sapevamo se sarebbe stata capita. La stella ci ha dato ulteriore convinzione. Crediamo ancora di più che Bianca possa essere un valore aggiunto per questo territorio e per la sua attrattiva turistica». Una predizione che gli ha portato fortuna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA