Rassegna stampa
21 novembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Lo chef Theo Penati: Ripartiremo più motivati». Un altro chef viganese, Enrico Crippa, ad Alba ha mantenuto 3 Stelle

Il ristorante Pierino di Viganò dopo circa mezzo secolo ha perso la Stella Michelin

VIGANÒ (bn4) «Sono felice di aver sbagliato, ripartirò ancora più motivato di prima e sempre a testa alta».

Il ristorante **Pierino Penati** perde la sua stella Michelin. Dopo ben 50 anni infatti, lo storico ristorante di Viganò ha perso questo importante riconoscimento, che era riuscito ad ottenere per ben 48 anni su 50 e che era un vero e proprio marchio di fabbrica per il ristorante, essendo l'unico a possederla in questa parte di Brianza. Una notizia che ha fatto scalpore all'interno della comunità, essendo il ristorante una vera e propria istituzione.

«Ci dispiace molto essere usciti dai binari della Guida Michelin – ha raccontato lo chef **Theo Penati** – Quest'ultimo anno è stato un periodo molto difficile per tutta la categoria della ristorazione. Dopo il periodo pandemico, ci sono stati diversi cambiamenti. I ristoranti sono ormai una vera e propria azienda, e come ogni azienda hanno degli equilibri da mantenere. Il nostro è un locale molto grande, che conta all'incirca 350 coperti, per cui noi dobbiamo sempre cercare di soddisfare le richieste dei nostri clienti, cercando di tenere un equilibrio tra qualità e numeri alti».

A destra Pierino e Theo Penati con la Guida Michelin 2022, a sinistra lo chef viganese Enrico Crippa che lavora al ristorante Piazza Duomo di Alba

Nel corso degli anni, il ristorante si è tolto tante soddisfazioni, mantenendo sempre alta la qualità e riuscendo di conseguenza a mantenere la stella Michelin: «Abbiamo sempre dimostrato quello che sappiamo fare, togliendoci tante soddisfazioni nel corso degli anni. Adesso arriva il periodo di Natale, nel quale saremo molto impegnati. Dopo le feste, io e la mia famiglia ci siederemo attorno ad un tavolo e discuteremo facendo delle valutazioni e delle riflessioni per capire cosa non è andato quest'anno e per quale motivo non abbiamo ottenuto la stella. Quello che è certo è che noi continueremo a lavorare bene come abbiamo sempre fatto. Sono felice che quest'anno abbiamo sbagliato, così si apriranno per noi adesso delle nuove opportunità e delle nuove motivazioni, proseguendo con il nostro lavoro sempre a testa alta. E magari poi l'anno prossimo la stella tornerà».

Nel 2024 per la guida Michelin compaiono in Italia 2 nuovi ristoranti a 3 stelle, 5 nuovi a 2 stelle e 26 nuove stelle Michelin, portando a ben 395 i ristoranti stellati nel nostro paese. L'unico locale lecchese a resistere è quindi il Bianca sul lago di Oggiono, che ha mantenuto la propria stella Michelin, mentre invece ne mantiene 3 il ristorante Piazza Duomo dello chef viganese **Enrico Crippa** ad Alba.

Una perdita importante quindi, ma una nuova opportunità per il ristorante Pierino Penati.