

IVG

Guida Michelin 2018, confermati i tre ristoranti “stellati” del savonese

di **Redazione**

16 Novembre 2017 - 15:42



Provincia. Ristorante **Claudio** a Bergeggi, Il **Vescovado** a Noli e la **Locanda dell'Angelo** a Millesimo. Eccoli, **i tre ristoranti “d’eccellenza” della provincia di Savona secondo la Guida Michelin:** a tutti e tre anche per l’anno 2018 è stata confermata la celebre “stella”. La presentazione dell’edizione 2018 della celebre guida è avvenuta oggi a Parma.

Sono 356 in totale i ristoranti in tutta Italia che hanno ottenuto il riconoscimento, giunto alla 63a edizione. Nove soltanto in tutto lo Stivale potranno vantare le “mitiche” tre stelle, quelle che certificano una cucina “che vale il viaggio”, mentre i locali premiati con le due stelle sono 41. Le “new entries” sono in totale 26, ma **nessuna di queste in Liguria** che conferma dunque i 10 locali dello scorso anno: uno ad Arenzano (GE), uno ad Ameglia (SP), i tre savonesi e ben 5 in provincia di Imperia. Per tutti una stella Michelin.

Ma nella guida compaiono molti altri ristoranti savonesi che, sebbene non stellati, sono stati giudicati meritevoli di menzione. Tra questi, in particolare, uno ha ottenuto il **riconoscimento BIB** (Best In Budget), che indica gli esercizi che propongono una cucina di qualità, a carattere tipicamente regionale, con un menu completo a meno di 32/35 euro: si tratta del **Bagatto di Loano**.

“I rigorosi criteri di selezione, applicati in modo omogeneo in 28 paesi, rendono la Guida Michelin un riferimento nel campo della ristorazione - dicono i curatori - **Gli ispettori**

Michelin operano in modo anonimo seguendo una consolidata metodologia in tutto il mondo e pagano il conto al ristorante, valutando esclusivamente la qualità della cucina in base a cinque criteri definiti da Michelin: qualità dei prodotti, gusto e abilità nella preparazione dei piatti e nella combinazione dei sapori, cucina rivelatrice della personalità dello chef, rapporto qualità/prezzo e continuità nel tempo e nel menu. Questi criteri sono rispettati dagli ispettori Michelin in Italia, come in Giappone o in Cina e negli Stati Uniti. Ne consegue che **la qualità di un ristorante tre stelle è la stessa a Firenze e a New York**, così come dev'essere equiparabile la qualità di un ristorante una stella a Napoli e a Londra”.