

Unica "doppietta" dell'isola attribuita dalla prestigiosa guida al ristorante Principe Cerami del San Domenico
Due stelle Michelin brillano a Taormina

Costanza Villari

Due nuove "stelle" Michelin brillano nel cielo di Taormina: è andato al ristorante Principe Cerami del San Domenico Palace Hotel, l'antica e suggestiva struttura di Taormina di proprietà del gruppo **Acqua Marcia**, il prestigioso riconoscimento dalla Guida alberghi e ristoranti Italia 2012. La prestigiosa «doppietta», unica in Sicilia a essere attribuita a un hotel, è stata comunicata a Massimo Mantarro, Executive Chef del Principe Cerami, e Claudia Messina, Food and Beverage Manager della struttura, invitati alla presentazione della nuova guida rossa che si è tenuta a Milano.

Un traguardo salutato con grande soddisfazione dal gruppo e che speriamo propizi sempre maggiori investimenti nel progetto, «iniziato nel 2004 e da allora perseguito con entusiasmo, passione e dedizione», come si legge in una nota del gruppo. Un'eccellenza di cui la Sicilia ha bisogno.

Ma ci sono anche altre nuove "stelle" per la gastronomia italiana nell'edizione 2012 della "mitica" Guida Rossa (in pista dal 1900): tre per Massimo Bottura, chef de "L'Osteria francescana" di Modena. Salgono dunque a sette i ristoranti italiani che possono fregiarsi delle tre stelle: il top della cucina del Bel Paese. Un passo in avanti, ma ancora nulla al confronto dei tre stelle francesi, che sono ben 26. A parte questo, tuttavia, la terza stella assegnata a Bottura corona un anno di grandi soddisfazioni per lo chef di Modena che si è visto premiato anche dalle Guida dell'Espresso e del Gambero Rosso.

La "Rossa" ha anche incoronato, assieme al "Principe Cerami" di Taormina, tre nuovi "due stelle", che ora sono diventati 38 (tra questi c'è Vissani) e 33 nuovi "una stella" per un totale di 250. In tutto i ristoranti italiani apprezzati, a vario titolo di stelle, dalla Guida sono quindi 295, con un incremento del 30% negli ultimi sei anni. Per quanto riguarda il primato regionale, la Lombardia è la regione più stellata (56 esercizi), seguita dal Piemonte. Al terzo posto, a pari merito, Campania ed Emilia. ◀





Lo chef Massimo Mantarro