

TOUR ENOGASTRONOMICO IN TOSCANA SUL SENTIERO DELLE STELLE MICHELIN 2020



Un viaggio alla scoperta di 7 ristoranti stellati in Toscana 2020, un tour che coinvolge i 5 sensi, accompagnandoci su un sentiero fatto di stelle.

Ristoranti stellati 2020 : il gotha della cucina toscana gourmet

La Toscana è la terra dove **sogno** e **realtà** si uniscono per rendere ogni desiderio possibile. È un **rifugio elegante e discreto** che ammalia il visitatore come in un caldo abbraccio, accogliendolo in strutture di altissimo livello tra **paesaggi emozionanti**, profumi e **sapori sopraffini**. Sofferamoci sul **senso del gusto**, fiore all'occhiello della nostra **enogastronomia d'élite**. La Toscana è la **quinta regione** su scala nazionale, per numero di **ristoranti stellati 2020**, con ben 40 strutture presenti all'appello.

👉 **Leggi anche: [L'anno 2021 consacra nuove stelle Michelin in Toscana](#)**



La chiave del successo dei ristoranti stellati

La **chiave del successo** dei ristoranti stellati 2020 della Toscana, proviene dell'**operato dei nostri Chef**, alla costante ricerca di sorprendere anche i palati più esigenti. Del resto conquistare l'ambito riconoscimento è il sogno comune di chi lavora nel settore, entrando così a far parte del **prestigioso mondo Michelin**, la guida *gotha* della ristorazione mondiale.

Esistono **criteri fondamentali** che dettano le regole, per stabilire se un piatto è cucinato a regola d'arte: **creatività, tecnica, qualità del prodotto** ed **equilibrio** tra gli ingredienti. Ma non basta! Le strutture devono altresì disporre di **ambienti eleganti**, arredi ricercati, altissima **qualità dei servizi** e atmosfere uniche.



7 ristoranti stellati 2020 per gustare l'eccellenza toscana

Abbiamo pertanto selezionato per voi 7 ristoranti stellati 2020 della Toscana, **affascinanti strutture** per un tour del gusto senza precedenti.

Perché proprio 7? Perché 7, è **il numero delle stelle** che compongono la **costellazione dell'Orsa Maggiore**, che illuminando il cielo, indica il cammino dei viaggiatori verso nord. Lo stesso vogliamo fare noi: guidarvi lungo lo scintillante **sentiero stellato della ristorazione toscana** d'eccellenza. Occhi quindi puntati verso l'alto e seguite il luccichio.



Villa Grey Hotel - Versilia

Il nostro **tour enogastronomico** tra 7 ristoranti stellati 2020 in Toscana, inizia dall'area che forse più di tutte rappresenta il **lusso** ed il **glamour** toscano: la **Versilia**. In località **Forte dei Marmi** presentiamo la nostra prima proposta, il 4 stelle **Villa Grey**; un'elegante palazzina del Novecento finemente ristrutturata che si affaccia sul mare. Al suo interno nasce il ristorante **Il Parco di Villa Grey** (1 stella Michelin) che comprende anche l'incantevole parco/giardino della struttura.

Sarete catturati dall'eleganza sobria degli interni dai toni caldi ed avvolgenti, e dagli intimi tavoli all'interno della serra a vetro in giardino. Il **Parco di Villa Grey** sotto la sapiente guida di **Chef Daniele Angelini**, offre alla sua clientela una cucina contemporanea. Le preparazioni si basano su **3/4 ingredienti** per volta, sorprendendo l'avventore con giochi di consistente inedite e fuori dal comune.



Ristorante Atman - Pistoia

Procediamo lungo la *Walk of Fame* culinaria toscana, raggiungendo la seconda proposta in località **Spicchio, Lamporecchio**, provincia di **Pistoia**. Scopriamo **Atman Restaurant** 1 stella Michelin, nel contesto di una blasonata dimora 4 stelle, **Villa Rospigliosi** risalente al 1600. La struttura è realizzata su progetto dell'illustre **Gian Lorenzo Bernini** per conto di Papa Clemente IX.

In contrapposizione alle sale affrescate, ai soffitti a cassettoni e volte, l'Atman Restaurant vi accoglie in un **ambiente moderno**, raffinato e tecnologico. **Chef Marco Cahssai**, propone essenzialmente **tre tipologie di menu degustazione**, che stuzzicano i sensi in un percorso emozionale fondato sulla ricerca e l'innovazione.



Ristorante Santa Elisabetta - Firenze

Con la terza proposta della nostra selezione di ristoranti stellati 2020 della Toscana, indichiamo un'esclusiva location che illumina il firmamento culinario del **centro storico di Firenze**. È il **Ristorante Santa Elisabetta** 1 stella Michelin, all'interno del 4 stelle **Hotel Brunelleschi**. Il ristorante è ospitato in un'**antica torre bizantina** chiamata della Pagliazza risalente tra il 541 e 544 d.C.. Divenuta nel XII secolo carcere femminile, deve il suo nome in virtù dei **giacigli di paglia** delle carcerate.

Le pareti in pietra si incontrano armonicamente con il **design elegante e sofisticato** nelle tenui tonalità che spaziano dal bianco al tortora, richiamando un ambiente ricercato ed intimo. Sono solo 7 infatti, i **tavoli a disposizione** della clientela. **Chef Rocco De Santis** si esprime puntando sull'essenzialità. I piatti proposti si basano principalmente su un divertente **gioco di ruoli e contrasti**, dove un prodotto è l'interprete principale e gli altri 2/3, completano l'opera a sostegno.



Ristorante Virtuoso Gourmet - Scarperia (Mugello)

Seguiamo la volta celeste nel nostro tour enogastronomico del gusto e del luxury, facendo sosta in **Mugello** per la quarta proposta. Territorio nuovo e stimolante per l'Executive **Chef Antonello Sardi**, che dirige con maestria il Ristorante Virtuoso Gourmet **1 stella Michelin**, presso il **Resort Tenuta Le Tre Virtù** a Scarperia e San Piero, provincia di Firenze. La Tenuta le Tre Virtù si trova in una fortunata posizione immersa nel verde delle **colline mugellane**, ed è il risultato di una fine **ristrutturazione di un borgo del 1700**.

Il **Ristorante Virtuoso** è la fusione tra la sobrietà minimal chic degli arredi ad elementi di design, incorniciati da **pareti in vetro** che protendono la visuale verso la **naturale bellezza circostante**. **Chef Antonello Sardi** cura personalmente sia il menu che la scelta enologica, promuovendo in chiave innovativa e gourmet la tradizione culinaria toscana. La sua ricerca si basa sull'utilizzo di **materie prime esclusivamente biologiche toscane**, anche **autoprodotte**, premiando l'eccellenza del territorio.



Meo Modo - Chiusdino (Siena)

Il **sentiero stellato** ci illumina e ci conduce verso il quinto dei nostri ristoranti stellati 2020 della Toscana. Arriviamo in località **Chiusdino** (Siena). Non distante dell'imponente **Abbazia di San Galgano**, troviamo il fiabesco 5 stelle **Boutique Hotel Relais Borgo San Pietro**, al cui interno si trova il **Ristorante Meo Modo**, 1 stella Michelin. I romantici affacci sulla **Valle Serena** conferiscono fascino ad una struttura di charme finemente ristrutturata, circondata da **120 ettari di terreno**. All'interno della villa principale tra caminetti, affreschi, tessuti damascati, candele ed eleganti arredi d'epoca, scopriamo Meo Modo guidato da **Chef Giovanni Di Giorgio**.

Il concept segue una **linea ecosostenibile** definita "**dalla terra alla tavola**". Le verdure, i formaggi e le uova, provengono infatti dalla **produzione interna della tenuta**, che si basa sul principio di **allevamento** e **produzione biologica**. Le materie prime quali carni e pesce, arrivano da produttori locali di eccellenza. **Chef Di Giorgio** realizza i piatti ispirandosi al territorio in rappresentazioni quasi scultoree ed equilibri che richiamano l'**autenticità della natura**.



I Salotti del Patriarca - Chiusi (Siena)

Gli astri **si tingono di rosa** per la sesta proposta al femminile del nostro tour tra i ristoranti stellati 2020 della Toscana. Ci riferiamo alla talentuosa **Chef Katia Maccari**, che dal 2005 gestisce il **Ristorante Gourmet I Salotti**, 1 stella Michelin, presso il 4 stelle Villa Hotel Il Patriarca, in **Località Querce al Pino**, Chiusi (Siena). L'aristocratica **villa padronale** del XIX secolo, si erge su quelle che erano le fondamenta di un'antica **villa etrusca** risalente tra il V e IV secolo a.C.. Lo stesso **Federico Fellini** ne rimase così catturato, tanto da soggiornarvi spesso con la moglie, e trarre qui ispirazione per la trama del suo capolavoro **8 e 1/2** dove vi ambientò alcune scene.

Dalla riapertura del 1 agosto, vi attende un **ambiente elegante** dall'atmosfera intima, tra raffinate boiserie, ricercati stucchi, cristalli ed argenti. Chef Maccari **reinterpreta in chiave moderna la tradizione culinaria toscana**, con creatività ed estro, prestando particolare attenzione alla **materia prima d'eccellenza** del territorio. L'inconfondibile tocco femminile, si riscontra nelle realizzazioni sia dal punto di vista estetico che del gusto.



La Trattoria Enrico Bartolini - Castiglione della Pescaia (Grosseto)

Con l'ultima proposta abbiamo così raggiunto l'**immaginario nord**, dove il luminoso bagliore, risplende sulla settima proposta stellata, che conclude il nostro tour gastronomico toscano. Raggiungiamo il cuore della **Maremma**, Località Biodola a **Castiglione della Pescaia** (Grosseto), e conosciamo **La Trattoria di Enrico Bartolini** 1 stella Michelin. **Chef Enrico Bartolini** toscano di nascita, è l'unico Chef nella storia della Guida Michelin, ad aver conquistato **4 stelle in una sola volta**. Presso l'esclusivo **Resort L'Andana**, circondato da **500 ettari di macchia mediterranea** intervallata da oliveti e vigneti, sorge l'osteria gourmet **La Trattoria**.

Le travi in legno, il **pavimento in cotto** ed i mattoni a vista, si fondono in un perfetto connubio con il camino, le **vetrate** affacciate sul panorama e la classe degli arredi, conferendo calore all'ambiente. Patron **Chef Enrico Bartolini**, nomina come **Resident Chef De Moura Cossio Bruno**. Il menu affonda le origini nella tradizione toscana rivisitata in chiave contemporanea, dove l'esaltazione dei **gusti decisi della terra**, incontrano la **delicatezza di quelli di mare** in simbiotica armonia.



Quale tra queste 7 stelle, brillerà sul vostro sentiero del gusto in Toscana?

! PER APPROFONDIRE:

- ☛ **10 ristoranti stellati in Toscana per intensi piaceri gourmet**
- ☛ **Ristoranti stellati in Maremma: 5 perle da non perdere**
- ☛ **Sirio Maccioni, come prenotare un tavolo nel Paradiso della Toscana**

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!



Teniamoci in contatto

In copertina: Anguilla, Chef Marco Cahssai - Atman Restaurant
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright

