

10 RISTORANTI STELLATI IN TOSCANA PER INTENSI PIACERI GOURMET



10 ristoranti stellati della Toscana, secondo la Guida Michelin 2019, per concedersi un'esperienza culinaria irripetibile durante le vostre vacanze toscane.

I ristoranti stellati in Toscana nella Guida Michelin 2019

“**L**e stelle sono tante, milioni di milioni...quelle della guida Michelin vogliono dire qualità!”. L'avrete capito, è la parafrasi del famosissimo **slogan del Negroni**.



Ph. Chef Roberto Rossi - Silene

Sì perché a differenza di altre **guide** - che attribuiscono le votazioni al ristorante in generale -, in quella della Michelin le stelle sono sostanzialmente conferite alle portate e allo **chef**, secondo determinati **criteri prestabiliti**: qualità del prodotto, tecnica della preparazione, equilibrio fra gli ingredienti, creatività dello chef, tanto da legittimare la celebre frase: "**le stelle sono nel piatto**".

Ne consegue che gli **chef stellati** si portano dietro le stelle quando si trasferiscono altrove o magari aprono un nuovo ristorante. Gli altri fattori a corredo del piatto, invece, come il locale, il servizio, le bevande eccetera, vengono giudicati attraverso un'altra simbologia: **le forchette**. Per questo un **ristorante** può tranquillamente **essere menzionato** nella Guida Michelin senza aver ancora ottenuto nemmeno una stella.

Guida Michelin 2019: ristoranti stellati in Toscana



Tuscanypeople





Chiariti i **concetti di base**, il panorama della **Toscana gourmet** che esce dalla «Rossa» - la temibile e temutissima (da chef e ristoratori) **Guida Michelin 2019** - è il seguente: **un mitico 3 stelle**, l'immarcescibile **Enoteca Pinchiorri**; la "solita banda" dei quattro **2 stelle**: **Arnolfo** a Colle Val d'Elsa, **Bracali** a Massa Marittima, **Caino** a Montemerano, **Il Piccolo Principe del Principe di Piemonte**, a Viareggio; quindi, a (in)seguire, il gruppone dei ristoranti con una stella variamente formato e di varia provenienza. A parte il 3 stelle e i 4 due stelle, abbiamo scelto **5 ristoranti con 1 stella**, in parte *new entry*. Non ce ne vogliono gli altri, non c'entra la meritocrazia, solo l'opportunità.

ENOTECA PINCHIORRI * (Firenze - 3 stelle Michelin)**



Ph. Enoteca Pinchiorri

Il primo dei **10 ristoranti stellati in Toscana** nella **Guida Michelin 2019** non poteva che essere l'**Enoteca Pinchiorri** di Firenze. Celebre in tutto il mondo, è tra i pochi locali italiani realmente internazionali. La cucina di madame Féolde, in sostanza italiana, rimane in bilico tra **classico** e **moderno**, sebbene da un po' vi sia un omaggio alla **Francia**, per l'assegnazione della **Légion d'Honneur**, con tre piatti tipici della loro tradizione.

Materie prime di altissimo livello, cotture ottimali, presentazioni di grande eleganza e, *last but not least*, **raffinatissimo menù degustazione**. Il servizio incontra ogni desiderio dell'ospite. Leggendaria l'ampissima **carta dei vini**, alcuni di inestimabile valore, da tutto il mondo.

ARNOLFO (Colle Val d'Elsa - 2 stelle Michelin)**



Due fratelli, uno in sala, l'altro in cucina, il nome deriva da **Arnolfo di Cambio**, nato a poche centinaia di metri da qui. **Sapore familiare e raffinato**, specialità stagionali, gli ingredienti si esaltano virando sull'amaro, sul croccante o sull'aspro.

Lo chef-patron **Gaetano Trovato** seleziona i prodotti nel rispetto della **tradizione toscana**, a cui si aggiunge un tocco di creatività. Il **piccione** è sempre nel menu.

👉 **Leggi anche: [Gaetano Trovato, lo chef delle emozioni](#)**

BRACALI (Massa Marittima - 2 stelle Michelin)**



Ph Bracali

Nel cuore delle **Colline Metallifere**, frazione di Ghirlanda, i **fratelli Francesco e Luca** gestiscono un locale di impeccabile eleganza. Nel menu **accostamenti originali**, talvolta lontani dalla tradizione, come gnocchetti all'ortica su budino di fegato grasso, caviale di succo d'uva e nocciole. I capisaldi della cucina: **creare avvolgenza, estrarre i sapori, esaltare gli equilibri**.

👉 **Leggi anche: [Bracali: si scrive "Ristorante stellato" si legge "Mondo da scoprire"](#)**

CAINO (Montemerano - 2 stelle Michelin)**

Ph Da Caino - Chef Valeria Piccini

Piatti leggendari come il *Raviolo all'olio extravergine di oliva con colatura di alici, capperi di Pantelleria e*

coulis di pomodori rendono questo **ristorante internazionale**. Cucina maremmana in veste raffinata e contemporanea grazie alla grande sensibilità della **chef Valeria Piccini**.

Il segreto sta nell'esaltazione degli **ottimi prodotti** e nella **semplicità**: l'ospite deve poter sempre distinguere gli ingredienti uno per uno.

👉 **Leggi anche: [Valeria Piccini, la semplicità nel suo successo di chef pluristellata](#)**

IL PICCOLO PRINCIPE (Viareggio - 2 stelle Michelin)**



Per conoscere il quinto dei 10 ristoranti stellati in Toscana scelti dalla Guida Michelin 2019, ci spostiamo a **Viareggio**, nell'attico dell'albergo **Principe di Piemonte**, la terrazza domina il **Mediterraneo**.

Lo **chef Giuseppe Mancino** e l'**estro di Alain Ducasse** permettono la coesistenza nei piatti di molteplici elementi: raffinatezza, creatività, buona tecnica e ottime presentazioni. Menù alla carta, percorsi orientati su terra e mare e menu green. Selezione di oltre **800 etichette di vino**, principalmente toscane.

👉 **Leggi anche:** [Giuseppe Mancino: il giovane chef del Piccolo Principe](#)

TENDA ROSSA* (Cerbaia - 1 stella Michelin)



Ph La Tenda Rossa - San Casciano V.P. (FI)

Ristorante stellato storico (fino al 2010 ne aveva due), ritorna in auge con **Maria Probst**, la cuoca bavarese, e suo marito. Ottima selezione di materie prime, **cotture perfette**, presentazioni tra il classico e il moderno. **Cucina contemporanea** con qualche suggestione di tradizione. Selezione enoica eccellente.

👉 **Leggi anche:** [Chef Maria Probst: stelle, amore e fantasia nella cucina de La Tenda Rossa](#)

GIGLIO* (Lucca - 1 stella Michelin)

Il settimo dei 10 ristoranti stellati in Toscana scelti dalla **Guida Michelin 2019** si trova a Lucca in un palazzo del centro storico.

Il **Giglio** è rinato grazie all'energia e all'entusiasmo di **tre giovani cuochi** che condividono l'amicizia oltre a una **visione moderna della cucina**: radici nel territorio, ma anche simpatia per il Sol Levante di cui si ritrovano alcuni tipici ingredienti.

ORA D'ARIA* (Firenze - 1 stella Michelin)



Ph Ora d'Aria - Firenze

Tra i 10 ristoranti stellati in Toscana, non possiamo non parlare dell'**Ora d'Aria**, diretto da un nostro carissimo amico: lo chef Marco Stabile dietro agli **Uffizi**, una saletta interrata cinta da **mura romane**. Al pian terreno, la sala-salotto principale che si specchia nella **cucina a vista**. Tradizione e modernità sono le regine incontrastate della tavola, partendo da prodotti toscani.

☛ Leggi anche: [Con lo Chef Marco Stabile, un'Ora vola via come l'Aria!](#)

AL 43* (Loc. Canonica Lucignano a San Gimignano - 1 stella Michelin)

All'interno di una piccola struttura ricettiva di alto livello, una **cucina semplice** ma precisa nelle esecuzioni, cifra stilistica di uno **chef** che si lascia ispirare dal territorio da cui attinge **prodotti** e **profumi**. Ambienti particolarmente piacevoli con vista sulle colline senesi.

SILENE* (Seggiano - 1 stella Michelin)



Ph. Il Silene - Seggiano (Maremma Toscana).

Last but not least della nostra selezione ristoranti stellati in Toscana della Guida Michelin 2019, il **Silene** diretto dall'eccentrico chef Roberto Rossi. In un **paesino di montagna**, lo chef-patron adotta una linea decisamente toscana dai sapori intensi e fragranti. Ottimi i primi e le proverbiali carni. Qualche proposta di

pesce. Olio di produzione propria, erbe, verdure dell'orto di casa.

☞ **Leggi anche: [Chef Roberto Rossi: l'energia della modernità, l'eleganza della tradizione](#)**

! PER APPROFONDIRE:

☞ **[Sirio Maccioni, come prenotare un tavolo nel Paradiso della Toscana](#)**

☞ **[Ristoranti stellati in Maremma: 5 perle da non perdere](#)**

☞ **[Tour enogastronomico tra i ristoranti stellati in Versilia](#)**

☞ **[Sul sentiero delle stelle Michelin: i ristoranti stellati 2020 della Toscana](#)**

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople