

RISTORANTI STELLATI IN TOSCANA: UNO SGUARDO DA VICINO



La Guida Michelin è una delle più alte istituzioni in fatto di cucina. Ricevere una o più delle sue ambite stelle è il sogno nel cassetto di ogni chef. Ma quali sono i ristoranti stellati in Toscana, dove andare ad assaporare il gusto dei sogni?

Ristoranti stellati in Toscana, il gusto dei sogni

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Le stelle Michelin sono un prestigioso segno distintivo, che certifica il livello di eccellenza dei ristoranti sparsi per il mondo. Vengono assegnate dal 1900 dalla celebre casa francese produttrice di pneumatici, sulla base di segnalazioni anonime degli utenti.



L'assegnazione delle stelle Michelin

Le valutazioni si focalizzano sul gusto del cibo, sulla qualità del servizio e sullo stile con cui le portate vengono servite, e ancora sull'arredamento dei locali.

Tale classificazione assegna:

- Una stella, quando un ristorante è molto buono per la sua categoria;
- Due stelle, per ristoranti contraddistinti da una cucina di prima classe e da un eccellente assortimento dei propri menu;
- Tre stelle per tutti quei ristoranti per i quali vale la pena viaggiare, normalmente sono particolarmente costosi e propongono una cucina eccezionale, accompagnata da un ricchissimo assortimento di vini.

Ristoranti stellati in Toscana

La Toscana, da sempre terra di grandi cibi e grandissimi vini, offre ai propri visitatori un folto carnet di ristoranti di altissimo livello. Scopriamo insieme quali sono i ristoranti stellati in Toscana.



Enoteca Pinchiorri – 3 stelle

Fiera esponente del *made in Tuscany* a tavola, l'Enoteca Pinchiorri a Firenze è uno degli 8 ristoranti a 3 stelle presenti in Italia, di proprietà di Giorgio Pinchiorri e della moglie Annie Féolde, di origine francese.

Nato a Pavullo nel Frignano (Modena), Pinchiorri, si trasferì adolescente in Toscana con la madre, compiendo qui i suoi studi nel settore della ristorazione per poi specializzarsi, agli inizi degli anni '70, anche in

enologia. Dopo aver fatto le prime esperienze in molti prestigiosi ristoranti fiorentini, nel 1972 diventa sommelier e direttore dell'Enoteca Nazionale. Proprio qui, due anni dopo, conosce la sua futura moglie. Dal loro incontro scaturisce l'idea di trasformare l'enoteca in vero e proprio locale adibito alla degustazione di vini, accompagnato da pietanze gourmet.



Così, dopo aver acquistato i locali nel 1979, i coniugi avviano i lavori per trasformare l'enoteca in cantina con ristorante, fino a fargli assumere la connotazione attuale.

Oltre che titolare dell'enoteca, la Féolde è anche una degli chef del locale: il suo stile è contraddistinto dal perfetto connubio tra le tradizioni della cucina toscana ed il rigore di quella francese.

L'organico dell'enoteca è completato dal primo chef Riccardo Monco, dal Sous-chef [Alessandro Della Tommasina](#) e dallo chef pasticciere Luca Lacalamita.

A rendere affascinante la storia dell'enoteca Pinchiorri è anche la tenacia dimostrata nel perseguire la terza stella. Ottenuta per la prima volta nel 1993 e poi persa l'anno successivo, è stata infatti riconquistata in via definitiva nel 2004, unico ristorante al di fuori dei confini francesi capace di compiere una simile impresa.





Foto: ©enotecapinchiorti.it

Ristoranti stellati in Toscana – 2 stelle

I ristoranti stellati in Toscana che sono riusciti ad ottenere la doppia stella Michelin, sono ben quattro.

Ristorante Arnolfo

Il primo è il ristorante Arnolfo, con sede in Colle Val d'Elsa nel senese.

Sapientemente gestito da [Gaetano Trovato](#), chef e proprietario del locale, il ristorante Arnolfo deve il suo grande successo all'aver puntato da sempre e con decisione sulla genuinità e stagionalità dei prodotti del territorio, per deliziare il palato della propria clientela.

Del resto Trovato è stato un autentico *enfant prodige*, che ha avviato il suo ristorante nel 1982 quando aveva appena 26 anni. Gli sono bastati 4 anni di duro e appassionato lavoro per conquistare la sua prima stella Michelin nel lontano 1986.

Oggi Arnolfo offre ai propri clienti, oltre al soprafino ristorante, anche una cantina esclusiva ed un piccolo boutique hotel dove dormire in una location impareggiabile.



Il Piccolo Principe

Segue poi Il Piccolo Principe di Viareggio (Lucca), perfetto per indimenticabili cene gourmet in una splendida location affacciata sul mare, gustando le deliziose pietanze dello chef Giuseppe Mancino. Dopo aver ottenuto la prima stella nel 2008, la seconda gli è stata riconosciuta nel 2014.

Caino

Continuiamo col ristorante Caino a Montemerano (GR), nato nel 1971 come rivendita di vino dove poter spiluccare salumi, formaggi e altre pietanze fredde, e divenuto negli anni un ristorante stellato grazie all'eccellente lavoro della chef Valeria Piccini, e alla sua cucina caratterizzata dai gusti decisi della Maremma.



Foto: ©www.lesoste.it

Bracali

Concludiamo il viaggio tra i ristoranti in Toscana con 2 stelle con il ristorante Bracali di Massa Marittima – Ghirlanda (Grosseto) aperto nel 1983 come ristorante con cantina a conduzione familiare, e che oggi ha il suo chef principale in uno dei proprietari, Francesco Bracali. Le due stelle Michelin sono il frutto della sua cucina contraddistinta da leggerezza e semplicità, e anche dell'accoglienza unica nel suo genere, capace di mettere immediatamente i clienti a proprio agio.

Ristoranti stellati in Toscana – 1 stella

Concludiamo la nostra succulenta panoramica, con i ristoranti toscani che detengono una stella Michelin. In totale sono 25, per cui sarebbe arduo elencarli tutti, uno per uno. Soffermiamoci almeno sulla folta rappresentanza offerta dai sei fiorentini.



Borgo San Jacopo, dell'estroso e creativo chef [Peter Brunel](#); La Leggenda dei Frati, a due passi da Palazzo Vecchio, diretto dallo chef Filippo Saporito; La bottega del buon caffè sul lungarno Benvenuto Cellini, del creativo chef Antonello Sardi; L'Ora d'Aria dello chef toscano Doc [Marco Stabile](#); Il Winter Garden by Caino all'interno del prestigioso St. Regis Hotel, che ospita la cucina sopraffina dello chef Michele Griglio; Il Palazzo, dove tradizione e modernità si incontrano sapientemente, grazie alla maestria dello chef [Vito Mollica](#).

Ci sarebbe da aggiungere un milione di altre informazioni e sicuramente ritorneremo su questo argomento.

[ISCRIVITI SUBITO agli Eventi di TuscanyPeople](#)

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

