

L'ANNO 2021 CONSACRA NUOVE STELLE MICHELIN IN TOSCANA



È uscita la nuova Guida Michelin! Scopriamo insieme le stelle Michelin della Toscana del 2021, tra vecchie conoscenze e nuovi ristoranti da non perdere. Aggiornamento meteo: prevista pioggia di nuove stelle Michelin in Toscana nel 2021!

Il 2020 è ormai al termine. È anche grazie alla nuova Guida Michelin 2021, che premiando la nostra regione con numerose stelle, ci aiuta a guardare l'anno che verrà, con orgoglio e rinnovato spirito positivo.



Franco Mare a Marina di Pietrasanta

In Toscana brillano 41 stelle Michelin 2021

In Italia si contano per il 2021, la bellezza di 26 nuove stelle Michelin, su un totale di 323 ristoranti dislocati in tutta la penisola. Quello che colpisce maggiormente, è che in elenco compaiono 16 Chef under 35, e addirittura 4 under 30. La Toscana conta attualmente 41 ristoranti stellati.

Le Stelle Verdi, la novità della Guida Michelin

Tra le stelle Michelin 2021 ottenute dalla Toscana, spicca il nuovo importante riconoscimento della Stella verde. Questa particolare premiazione, vuole evidenziare la straordinaria volontà di alcuni Chef illuminati, di gestire le proprie strutture, seguendo una linea sempre più sostenibile e all'avanguardia. La Toscana, da



anni ormai, si sta sempre più orientando verso un futuro sostenibile. È quindi particolare motivo di orgoglio, che alla presentazione di questa nuova categoria, spicchino due strutture toscane, su un totale di 13 per l'Italia.

In Toscana arrivano nuovi ristoranti stellati

Scopriamo subito le novità sulle stelle Michelin 2021 della Toscana, che si sono contraddistinte secondo la più importante guida alla ristorazione mondiale. Noi di TuscanyPeople, abbiamo già avuto modo di presentarvi alcuni dei ristoranti premiati nelle scorse edizioni, e riscontriamo con piacere che le nostre preferenze, collimino con le loro.



Piatto dello chef Antonello Sardi - Tenuta Le Tre Virtù

Guida Michelin 2021: i nuovi ristoranti 2 stelle della Toscana

Santa Elisabetta - Firenze

A Firenze, troviamo lo strepitoso ed intimo ristorante gourmet Santa Elisabetta, presso il 4 stelle Hotel



Brunelleschi. Ricordiamo infatti, che sono solo 7 gli ambiti tavoli, all'interno della meravigliosa ed unica Torre della Pagliazza, tra gli edifici più antichi del centro città. La torre vanta una travagliata storia che la colloca realizzata in epoca bizantina. Successivamente fu trasformata in carcere femminile, per poi rifiorire ed assumere nuova vita.

L'elegante ristorante 2 stelle Michelin si trova nella piazza omonima, nel cuore del centro storico fiorentino, in un contesto dove sono tangibili i fasti architettonici della Firenze rinascimentale. L'occhio attento della Guida Michelin 2021, non si è fatto sfuggire l'occasione di assegnare la seconda e meritata stella, ad una realtà così sofisticata. Sotto la guida creativa di Chef Rocco De Santis, il ristorante Santa Elisabetta unisce innovazione e tradizione a piatti che lasciano il segno, e che gli hanno permesso di spiccare il volo.



Ristorante Santa Elisabetta - Firenze

Nuovi ristoranti 1 stella in Toscana



Franco Mare - Marina di Pietrasanta (Lucca)

La [Versilia](#), è l'area costiera glamour per eccellenza. Proprio a Marina di Pietrasanta all'interno di uno stabilimento balneare, Chef Alessandro Ferrarini conquista la sua Stella Michelin, per il ristorante [Franco Mare](#). Il piacevole tema marino, riproposto in chiave ricca ed elegante al tempo stesso, è riscontrabile ovunque, dall'arredamento interno fino ai piatti.

La cucina del Franco Mare, tratta prevalentemente prodotti ittici di altissima qualità, prediligendo un tocco classico senza rinunciare a sfiziose tecniche innovative, che lo rendono assolutamente unico.



L'abbiamo provato per voi: [Ristorante Franco Mare: raffinata cucina sperimentale sulla spiaggia](#)





Ristorante Franco Mare – Marina di Pietrasanta

Poggio Rosso – Località San Felice, Castelnuovo Berardenga (Siena)

Meritato riconoscimento va al giovanissimo Executive Chef under 35 Juan Camilo Quintero, che sale sul podio stellato con il Poggio Rosso. Ricordiamo che il ristorante, è supportato dall'esperienza dello stimato Enrico Bartolini, geniale Chef di origine toscana, con 9 stelle all'attivo.

Il Poggio Rosso si trova in un'area panoramica, tra vigneti di eccezionale bellezza, all'interno di un villaggio medievale, conosciuto come Borgo San Felice, un raffinato Relais & Châteaux a 5 stelle, oggi convertito in hotel diffuso dai richiami romantici e di charme. La cucina è del territorio, con personalizzazioni insolite ed interessanti che catturano i sensi.



Sala dei Grappoli - Poggio alle Mura, Montalcino (Siena)

Tra le nuove stelle Michelin 2021 della Toscana, torna a calcare le scene dopo una lunga un'assenza il Castello Banfi, con il ristorante Sala dei Grappoli. Nel contesto della splendida [Montalcino](#), all'interno di una struttura d'epoca, Sala Grappoli, accoglie in un ambiente raffinato.

Le pareti raffiguranti bellissime viti, lasciano intendere il motivo del nome attribuito alla sala. Il successo della cucina è merito di Chef Domenico Francone, che basandosi su prodotti stagionali, realizza piatti innovativi, fondati sullo studio della modernità. Ai piatti, si accompagnano ottimi vini della rinomata cantina Banfi.



Sala dei Grappoli - Castello Banfi

LINFA - San Gimignano (Siena)

Bell'esempio di cucina creativa e innovativa arriva dal Ristorante LINFA by Cum Quibus di [San Gimignano](#). L'ingresso tra le stelle Michelin 2021 è frutto dell'impegno di Chef Vincenzo Martella. Il senso di appartenenza al territorio e ai suoi prodotti di eccellenza, non impediscono al fantasioso Chef Martella, di realizzare piatti interessanti e nuovi, sia dal punto di vista estetico che di gusto.

Il ristorante LINFA si trova all'interno di una struttura storica che incontra il moderno. Quadri contemporanei appesi alle pareti, arredamento originale composto da pezzi unici, fino alla sorprendente *mise en place* contemporanea, esattamente come il loro menù.



LINFA - San Gimignano

Gabbiano 3.0 - Marina di Grosseto

Torniamo sulla [costa toscana](#), in Maremma, per dare il benvenuto nel mondo delle stelle Michelin 2021 al ristorante gourmet Gabbiano 3.0. La vista privilegiata sul porto turistico di Marina di Grosseto, che consente di spaziare con lo sguardo fino alle Isole di [Pianosa](#), [Elba](#) e Corsica ammirando il tramonto, è indubbiamente un plus. Predomina uno stile contemporaneo con utilizzo del legno grezzo, che quasi dà l'impressione di trovarsi all'interno un'elegante cambusa.

Chef Alessandro Rossi, è attualmente lo Chef stellato più giovane tra le novità toscane del 2021, compare infatti nella sezione under 30. Il menù proposto è sicuramente all'insegna dei contrasti. Gli accostamenti inediti e affatto scontati, permettono di fare un viaggio culinario dal gusto internazionale, pur rimanendo seduti al proprio tavolo.



Gabbiano 3.0 - Foto ©News Eventi Como

I ristoranti toscani con la nuova Stella Verde

Ristorante Virtuoso - Tenuta Le Tre Virtù - San Piero a Sieve (Firenze)

Nel cuore del [Mugello](#), territorio dalle molteplici potenzialità, troviamo immersa nel verde della rigogliosa natura, la Tenuta Le Tre Virtù. La Tenuta ospita l'elegante e sofisticato ristorante Virtuoso, gestito dallo [Chef fiorentino Antonello Sardi](#). Lo Chef si è più volte distinto nel panorama culinario d'élite ed è già conosciuto nel mondo Michelin, per aver ottenuto una stella.

Chef Sardi è molto legato all'eccellenza del territorio, vini compresi. Nella sua cucina utilizza esclusivamente prodotti biologici stagionali, di cui molti dei quali anche auto-prodotti. Il menù è caratterizzato da piatti assolutamente innovativi, che si rifanno alla tradizione. Per quanto riguarda il riconoscimento della stella verde, il ristorante Virtuoso si avvale di una tecnologia avanzata, che spazia dal fotovoltaico alla geotermia per il riscaldamento. Un'ottima fusione tra innovazione, sostenibilità e territorialità.



Leggi anche: [Chef Antonello Sardi, tutte le virtù del ristorante Virtuoso](#)

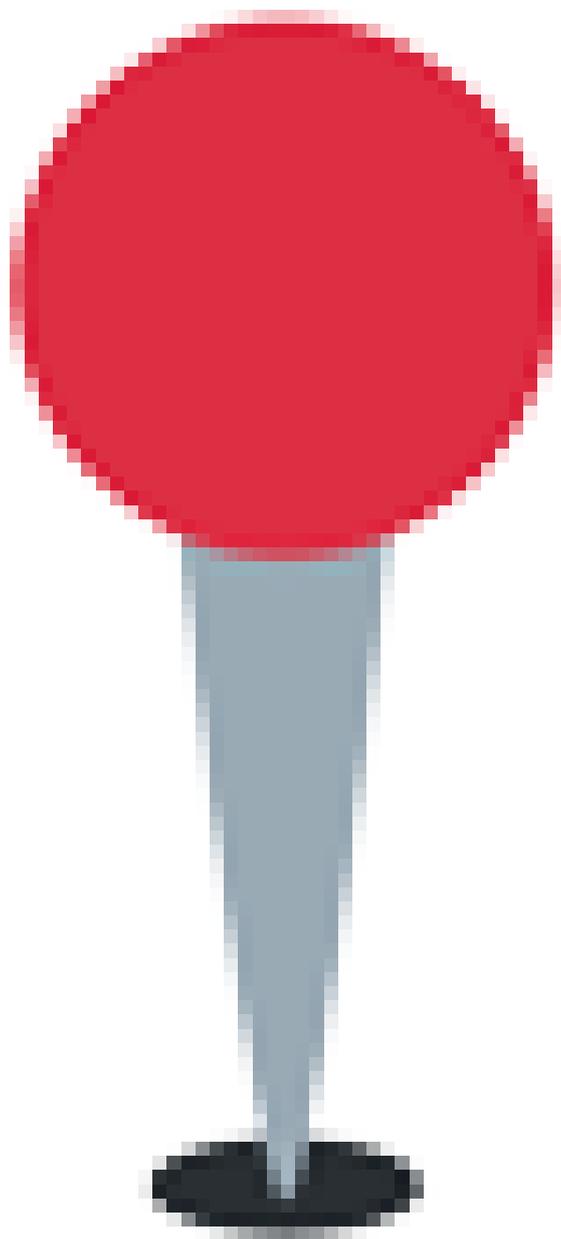


Chef Antonello Sardi del Ristorante Virtuoso

I'Ciocio - Osteria di Suvereto (Livorno)

Nel centro storico di [Suvereto](#) si trova la caratteristica Osteria I'Ciocio, bell'esempio di edificio tipico rustico, dalle splendide pareti a pietra, pavimenti in cotto, e travi a vista. I'Ciocio fa parte di un'azienda agricola biologica che coltiva grani antichi e li lavora all'interno del mulino a pietra di proprietà.

L'azienda collabora con l'Università degli Studi di Firenze, per la salvaguardia della [biodiversità della regione](#), e per favorire lo sviluppo biologico del territorio. Le farine sono impiegate per produrre pasta fresca, prodotti di pasticceria e panificazione. La cucina de I'Ciocio è guidata dal patron Chef Fabrizio Caponi, e si avvale di prodotti del territorio quasi tutti di provenienza biologica, improntando il loro menù sulla stagionalità, innovazione e genuinità.



PER APPROFONDIRE:





[Tour enogastronomico in Toscana sul sentiero delle stelle Michelin 2020](#)





[10 ristoranti stellati in Toscana per intensi piaceri gourmet](#)





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

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



Foto di copertina: chef Antonello Sardi - Ristorante Virtuoso

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

