



- [abbonamenti](#)
- |
- [archivio](#)
- |
- [meteo](#)
- |
- [tuttoaffari](#)
- |
- [lavoro](#)
- |
- [legali](#)
- |
- [necrologie](#)
- |
- [scrivi alla redazione](#)
- |
- [servizi](#)
- |
- 

# LA STAMPA.it

## [CUCINA](#)

- [attualità](#)
  - [home](#)
  - |
  - [politica](#)
  - |
  - [esteri](#)
  - |
  - [cronache](#)
  - |
  - [costume](#)
  - |
  - [economia](#)
  - |
  - [tecnologia](#)
  - |
  - [scienza](#)
  - |
  - [ambiente](#)
  - |
  - [motori](#)
  - |
  - [luzampa](#)
  - |
  - [i tuoi diritti](#)
  - |
  - [multimedia](#)
- |
- [opinioni](#)
  - [editoriali](#)
  - |
  - [blog](#)
  - |
  - [forum](#)
  - |
  - [instant poll](#)
  - |
  - [lettere al direttore](#)
  - |
  - [lettere al giornale](#)
  - |
  - [editoriale dei lettori](#)
  - |
  - [specchio dei tempi](#)

- |
- [sport](#)
  - [home](#)
  - |
  - [qui juve](#)
  - |
  - [qui toro](#)
  - |
  - [qui milan](#)
  - |
  - [qui inter](#)
  - |
  - [qui novara](#)
  - |
  - [qui napoli](#)
  - |
  - [qui palermo](#)
  - |
  - [formula 1](#)
  - |
  - [moto](#)
  - |
  - [outdoor](#)
  - |
  - [calcio piemonte](#)

- |
- [torino](#)
  - [home](#)
  - |
  - [blog](#)
  - |
  - [torino 7](#)

- |
- [cultura](#)
  - [home](#)
  - |
  - [libri](#)
  - |
  - [tuttolibri](#)
  - |
  - [arte](#)
  - |
  - [scuola](#)
  - |
  - [fotografia](#)
  - |
  - [fumetti](#)
  - |
  - [la cucina dei giornali](#)

- |
- [spettacoli](#)
  - [home](#)
  - |
  - [cinema e tv](#)
  - |
  - [programmi radio e tv](#)
  - |
  - [Film in Sala](#)
  - |
  - [musica](#)
  - |
  - [extr@](#)

- |
- [tempo libero](#)
  - [home](#)
  - |

- [extr@](#)
- |
- [giochi](#)
- |
- [fotografia](#)
- |
- [musica](#)
- |
- [oroscopo](#)
- |
- [outdoor](#)
- |
- [golf](#)
- |
- [mare](#)

- |
- [donna](#)

- [home](#)
- |
- [salute](#)
- |
- [moda](#)
- |
- [casa](#)
- |
- [cucina](#)
- |
- [oroscopo](#)

- |
- [cucina](#)

- [home](#)
- |
- [salute](#)
- |
- [donna](#)
- |
- [viaggi](#)

- |
- [salute](#)

- [home](#)
- |
- [benessere](#)
- |
- [donna](#)
- |
- [outdoor](#)

- |
- [viaggi](#)

- [home](#)
- |
- [donna](#)
- |
- [extr@](#)
- |
- [mare](#)
- |
- [outdoor](#)
- |
- [golf](#)
- |
- [fotografia](#)

- |
- [approfondimenti](#)

- [domande & risposte](#)
- |
- [speciali](#)

- o |
- o [torinosette](#)
- o |
- o [tuttolibri](#)
- o |
- o [tuttoscienze](#)
- o |
- o [tuttosoldi](#)
- o |
- o [archivio](#)

- |
- [più visti](#)

- o [più letti](#)
- o |
- o [più visti](#)
- o |
- o [you tube](#)
- o |
- o [twitter](#)
- o |
- o [facebook](#)

- [Home](#)
- [Notizie](#)
- [Dove](#)
- [Ricette](#)
- [Protagonisti](#)
- [Reportage](#)




0
0






News  
16/11/2011 -

## Tre stelle per Bottura nella Guida Michelin 2012



### Forse ti interessa anche

- + [C'è una nuova generazione in cucina](#)
- + [La Guida Michelin 2011](#)
- + [15 stelle brillano per la solidarietà](#)
- + [Le due anime dell'Enoteca La Torre](#)
- + [Bottura al top della guida de L'Espresso](#)

## Anche la "Rossa" incorona Massimo Bottura, assegnando all'Osteria Francescana la terza stella.

Ancora una volta, dopo la guida del Gambero Rosso e quella dell'Espresso, è Massimo Bottura il protagonista della presentazione della 57esima edizione della Guida Michelin. La notizia più attesa è stata infatti confermata, e l'Osteria Francescana di via Stella nel centro di Modena ha portato a casa la terza stella Michelin. Si legge nella motivazione: "Se la sobria raffinatezza della sala da pranzo ricorda un'elegante semplicità francescana, tutte le tracce di un'osteria sono diventate un lontano ricordo grazie alle creazioni intellettuali dello chef, profeta di una cucina d'avant-garde e concettualmente innovativa che evoca ricordi d'infanzia e sapori modenesi".

E con l'ingresso della Francescana salgono a 7 i ristoranti a tre stelle: Al Sorriso di Soriso (No), Da Vittorio a Brusaporto (Bg), Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio (Mn), Le Calandre a Rubano (Vr), l'Enoteca Pinchiorri a Firenze e La Pergola dell'Hilton a Roma. Quattro i nuovi bistellati, che nel complesso raggiungono quota 38, mentre salgono a 250 (con 33 novità) i ristoranti con una stella Michelin. Sono Massimo Mantarro del Principe Cerami Hotel San Domenico Palace di Taormina (Me), Andrea Migliaccio de L'Olivio Hotel Capri Palace di Capri (Na), Antonio Mellino del Quattro Passi di Massa Lubrense (Na) e Oliver Glowing, dell'omonimo ristorante romano, i nuovi chef a due stelle.

In tutto, sono 295 i ristoranti stellati, per un totale di 347 stelle. La Lombardia rimane la regione più stellata (56), seguita dal Piemonte (38), mentre sul terzo gradino del podio troviamo Campania ed Emilia con 28 ristoranti stellati.

Nexta

[Annunci PPN](#)



InMediolanum 4,25% annuo  
Facile e Sicuro, questo è il momento. Apriilo Subito!  
[www.InMediolanum.it](http://www.InMediolanum.it)



Repr  
lavori  
Scop  
Repr  
tua a  
[www](#)

- ULTIMI ARTICOLI
- SEZIONI



14/11/2011

**Mani (stellate) in Pasta al Ristorante VUN**



14/11/2011

**Anche l'hamburger è diventato bio**



14/11/2011

**E' Torino la capitale del fast food di qualità**



11/11/2011

**Dalla fattoria al cuore di Roma**

[> tutti gli articoli](#)

CERCA  >>

FEED [RSS](#)

Pagelle La Stampa

Ristoranti

**Malibu**

Torino

**Mamasita**

Torino

**Centenario**

In cantina

Osterie

**RICERCA AVANZATA**

In linea con il nutrizionista



[I RADICALI LIBERI E L'INVECCHIAMENTO CELLULARE](#)

**I radicali liberi sono considerati a tutt'oggi un importante fattore d'invecchi**



Serafina Petrocca  
La foto in primo piano



[ALTRE FOTO >](#)

- [Fai di LaStampa la tua homepage](#)
- P.I.00486620016
- Copyright 2011
- [Per la pubblicità](#)
- [Scrivi alla redazione](#)
- [Gerenza](#)
- [Stabilimento](#)

