

CRONACA

Attiva le notifiche

CRONACA

POLITICA

VIDEO

TEMPO LIBERO

CULTURA E SPETTACOLI

Chi sono gli aggressori di corso Como: l'oratorio a Monza, le pose da maranza e le coltellate. I magistrati: «Disumana indifferenza»

Le stelle Michelin nel Lazio: le novità sono Ineo, La Terrazza, Al Madrigale. Heinz Beck «mentor» dell'anno: «Un maestro è nulla senza grandi allievi»

di Natalia Distefano

Oggi la presentazione della Rossa. Tre le nuove stelle laziali: La Terrazza all'hotel Eden di Salvatore Bianco, Ineo di Heros De Agostinis e Al Madrigale Nuova Cucina Rurale di Gian Marco Bianchi. Roma la città più stellata d'Italia



Dall'alto in senso orario: Hein Beck, Salvatore Bianco, Heros De Agostinis, Gian Marco Bianchi

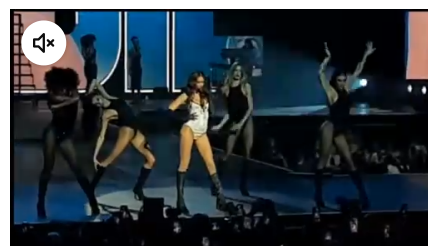


Ascolta l'articolo 7 min i NEW

Giorgia Surina, vestita di bianco, è la prima a salire sul palco della cerimonia di premiazione della **Guida Michelin 2026** al Teatro Regio di **Parma**. Si tratta dell'edizione numero 71 - e della seconda guida più stellata al mondo - ma, come ricorda il presidente di Michelin Italia **Agostino Mazzocchi**, «il 2026 sarà un anno di grandi celebrazioni per la nostra azienda che festeggia i suoi **120 anni di presenza industriale in Italia**, dove dal 1906 produce tecnologie che migliorano la mobilità del paese».

Le stelle verdi

Poi la presentazione entra nel vivo. Si parte dalle «**stelle verdi**», che premiano i ristoranti impegnati nella sostenibilità e nelle pratiche gastronomiche attente all'ambiente. La più vicina al Lazio è quella che da oggi brilla su **Une, in Umbria**: in una frazione di Foligno attraversata dall'acqua (questo il significato di «une» nell'antica lingua umbra), il ristorante è ospitato in un ex mulino seicentesco, dove lo chef Giulio Gigli ha portato una sferzata di modernità nell'uso degli ingredienti locali, in



Elodie infiamma il Palazzo dello Sport. Ecco il video dello Show 2025 fra coreografie accattivanti e drag queen

Si replica questa sera e poi il 6 dicembre a chiusura del tour

giungendo a una cucina elaborata ma ancorata ai valori agresti della zona.

Tivoli piccola capitale del gusto

Ma i premi per il Lazio arrivano presto, a conquistare il nuovo «**Special Award Opening of the year**», ovvero la nuova apertura dell'anno, è **Al Madrigale Nuova Cucina Rurale di Tivoli**, - soli sei tavoli e un privé - aperto da appena 8 mesi. Lo chef **Gian Marco Bianchi** ha commentato: «Questo premio ci conferma che stiamo lavorando bene ma lo consideriamo un punto di partenza, vogliamo crescere ancora. Ringrazio il manager del progetto **Andrea La Caita** (de **Li Somari**, altro ristorante di Tivoli premiato dalla Michelin tra i **Bib Gourmand**, ndr.) che mi ha dato in mano la cucina de La Madrigale e ringrazio tutti i ragazzi del team».

Salvatore Bianco e Heros De Agostinis trionfano a Roma

Dopo i premi speciali si passa alle nuove stelle. Nove in tutto in Italia, e a Roma l'applauso esplode per **Salvatore Bianco, chef de La Terrazza all'hotel Eden**. È arrivato a Roma per insediarsi alla guida della brigata dell'albergo a **fine aprile 2024** e da subito ha sorpreso i gourmand della Capitale con i suoi menu ispirati a due opere di Salvador Dalì «**La persistenza della memoria**» e «**La metamorfosi**», in cui ha recuperato le ricette tipiche del territorio romano e laziale in chiave moderna e innovativa. Un ingresso che ha lasciato il segno, e che lo ha portato al riconoscimento della stella Michelin. «Ricevere di nuovo la stella Michelin è una gioia profonda: **celebra il coraggio di un percorso impegnativo**, la forza del lavoro di squadra e la passione che ci unisce – commenta lo chef dell'hotel della **Dorchester Collection** -. Quando sono arrivato all'Hotel Eden sapevo di affrontare una sfida importante. La città, dalla mia ultima esperienza romana, ha cambiato volto: più dinamica, internazionale e certamente più stimolante. Oggi l'ospite è più consapevole, desidera scoprire **sapori autentici** e intraprendere **viaggi culinari** che raccontano il territorio. Questa stella premia un nuovo sguardo sulla tradizione, un soffio di innovazione che apre possibilità future. La dedico al mio team e a chi ogni giorno mette cuore e talento in questo progetto. Condividere questo momento ci spinge a continuare a creare emozioni autentiche per i nostri ospiti e per noi stessi».

Una nuova stella anche per **Ineo** guidato da **Heros De Agostinis**, a piazza della Repubblica: «La sala incanta per eleganza quanto la cucina stupisce e sorprende - si legge nella Guida Michelin -. Ai fornelli lo chef propone piatti che riassumono le sue esperienze internazionali in blasonati ristoranti, spesso accompagnati da **salse, spezie e ingredienti di ogni parte del mondo**. Il risultato è una rimarchevole esperienza gourmet in un contesto di lusso, per una serata che si ricorderà a lungo».

La sorpresa: Al Madrigale

Ma il colpo di scena è la prima stella proprio al ristorante **Al Madrigale Nuova Cucina Rurale di Tivoli** con lo chef **Gian Marco Bianchi** che torna sul palco del Teatro Regio e porta a casa anche la casacca con la stella rossa cucita sul petto.

Heinz Beck: tre stelle a La Pergola e il «Mentor Award»

Premio speciale anche per **Heinz Beck**, che non solo conferma le **tre stelle Michelin (unico a Roma)** con **La Pergola al Rome Cavalieri di Roma**, ma che riceve anche il «**Mentor Award**» per il ruolo di maestro preziosissimo portato avanti da anni nella sua cucina «che è un laboratorio di eccellenza

hanno detto gli ispettori della Rossa: «Se dico questo premio a tutti i miei ragazzi che sono diventati grandi chef. Perché **un grande maestro non è nulla senza allievi fortissimi**». Poi i suo augurio a tutti gli aspiranti chef: «Questo è un lavoro meraviglioso che può dare tante soddisfazioni. Non dimenticate mai di sognare e siatene orgogliosi sempre».

Omaggio a Mara Soverin

Infine un pensiero dal palco della Michelin è andato a [Mara Severin, la sommelier](#) 31enne morta nel crollo del ristorante «**Essenza**» a Terracina (ora distrutto, che ha perso la stella). A lei è stato dedicato il premio Miglior sommelier dell'anno dalla vincitrice, la collega **Anna Capraro** premiata per il suo lavoro al **Castel Fine Dining** di Tirolo.

Le altre stelle

Finita la cerimonia si contano le altre stelle. Confermate le due stelle laziali - tutte a Roma - di **Acquolina** di Daniele Lippi, **Il Paggiaccio** di Anthony Genovese ed **Enoteca La Torre** di Domenico Stile. Mentre con Une, La Terrazza e Al Madrigale sono saliti a **27 i ristoranti fregiati da una stella** nel Lazio: **Colline Ciociare** di **Salvatore Tassa** ad Acuto, **Sintesi** ad **Ariccia**, a Fiumicino **Lele Usai** con **Il Tino** e **Gianfranco Pascucci** con il suo **Pascucci al Porticciolo**. A **Genazzano** c'è **Marco Bottega Ristorante**, a **Labico** il regno sofisticato di **Antonello Colonna**, a **Pontinia** la stella è calda da **Mater1apr1ma**, a **Ponza** c'è **Acqua Pazza**, a **Rivodutri** il ristorante immerso nella natura **La Trota** dei fratelli **Maurizio e Sandro Serva**, e a **Trevinano** l'indirizzo stellato è ancora una volta **La Parolina di Iside De Cesare**.

Roma è la città più stellata d'Italia

Roma fa il pieno con ben **16 ristoranti stellati** all'interno del Grande raccordo anulare: oltre ad Achilli al Parlamento, **All'Oro di Riccardo Di Giacinto**, **Aroma di Giuseppe Di Iorio**, Glass Hostaria di Cristina Bowerman, **Idyllo by Aprea** di Francesco Aprea, **Il Convivio Troiani** di Angelo Troiani, **Imàgo** in cima all'Hotel Hassler, poi il **Marco Martini Restaurant**, il **Moma**, **Orma Roma** di Roy Caceres, **Per Me Giulio Terrinoni**, **Pipero**, **Pulejo** e **Zia di Antonio Ziantoni**. Un «bottino» (31 stelle in tutto nel Lazio, di cui 20 a Roma) che piazza la Capitale al primo posto nella classifica delle **città più stellate d'Italia**.

LEGGI ANCHE

- Carlo Muzi, titolare de «La Montecarlo»: «Pizza bassa a prezzi bassi. Da 40 anni facciamo felici romani e star di Hollywood» [di Natalia Distefano](#)
- Lo chef Giuseppe Di Iorio e i piatti «vista Colosseo»: «Con la carbonara shakerata ho conquistato Jolie, Tarantino e Freeman» [di Natalia Distefano](#)
- Viaggio nel miglior ristorante di Roma: «La Pergola» dello chef Heinz Beck: «I miei piatti dedicati alla città che amo e che giravo in vespa» [di Natalia Distefano](#)
- Wine Spectator e i ristoranti con le carte dei vini migliori al mondo: Roma nell'Olimpo con «La Pergola» di Heinz Beck [di Natalia Distefano](#)
- «Carbonara Day», le 5 regole per preparare la ricetta perfetta secondo la tradizione [di Natalia Distefano](#)
-



CORRIERE DI ROMA TI PROPONE



NOTIZIE

Caso Garofani, la cena tra romanisti sulla terrazza e la mail che ha «tradito» il consigliere di Mattarella. Il giallo dell'audio



NOTIZIE

Stelle Michelin, Roma Capitale (anche) dell'alta cucina: dalla Rossa riconoscimenti per 20 ristoranti



NOTIZIE

Guida Michelin, Al Madrigale di Tivoli è la rivelazione dell'anno: per lo chef Gian Marco Bianchi «è solo l'inizio»

Iscriviti alle newsletter di Corriere

Ogni sabato, **GRATIS**, fatti e misfatti

della capitale