

Vi siete mai chiesti perché i ristoranti d'eccellenza vengono definiti "stellati"? Ormai entrato nell'uso comune, il fantasioso aggettivo deriva dalle *stelle* attribuite ai migliori ristoranti dalla leggendaria *Guida Rossa Michelin*, autentica bibbia dell'informazione eno-gastronomica internazionale.

Ma quanti e quali sono i ristoranti "stellati" della provincia di Foggia e della Puglia? Per rispondere correttamente alla domanda, bisogna tener presente che nel corso degli anni il sistema di valutazione della *Guida* si è evoluto, diventando molto più articolato. Non ci sono più soltanto le stelle, che designano i ristoranti che meritano di essere visitati apposta (tre stelle), o di una deviazione in un viaggio (due stelle) o di farvi tappa (una stella), ma anche il *Bib Gourmand* che, attraverso la faccina sorridente che si lecca la lingua del celeberrimo omino Michelin, indica ristoranti informali, con un buon rapporto qualità-prezzo e il *Piatto Michelin*, di cui si fregiano i ristoranti che, a giudizio degli ispettori della *Guida Michelin*, propongono un buon pasto, cucinato con prodotti di qualità.

Questo sistema, che nella guida viene definito di “distinzione”, è poi affiancato da un altrettanto articolato sistema di classificazione che indica il confort offerto dal ristorante utilizzando non più le stelle, ma posate (un cucchiaio ed una forchetta incrociati): da uno a quattro a seconda del livello di confortevolezza del ristorante. Le posate possono essere nere o rosse: queste ultime indicano gli indirizzi più piacevoli proposti dalla guida.
I ristoranti pugliesi che si fregiano di un riconoscimento Michelin nella edizione 2020 della guida sono 59: 10 gli “stellati” veri e propri, tutti classificati con una stella, 16 quelli che hanno ottenuto il *Bib Gourmand*, 33 quelli cui è toccato il *Piatto Michelin*.
Con riferimento alla loro dislocazione sul territorio regionale, la città che concentra il maggior numero di ristoranti segnalati dalla *Guida Michelin* è Trani, con 5 ristoranti. Seguono Lecce, con 4, Ostuni, con 3. Bari, Barletta, Carovigno, Ceglie Messapica, Manfredonia, Monte Sant’Angelo, Noci, Otranto e Vieste con 2.
La provincia di Foggia, che conta complessivamente su 12 ristoranti, è presente anche con Foggia, Cerignola, San Severo, Peschici , Lesina e Tremiti (San Domino).
Per quanto riguarda la Capitanata a fare la parte del leone nella classifica è decisamente il Gargano, che coglie ben nove dei dodici riconoscimenti.
Cinque i ristoranti distinti con il *Bib Gourmand*. Li elenchiamo in ordine di classificazione per “posate” indicando il tipo di cucina offerto secondo la *Guida Michelin*; due posate (ristorante confortevole): *Il Capriccio* di Vieste (pesce e frutti di mare) nella foto che illustra il post, *Al Dragone* di Vieste (regionale), nella foto qui sotto; una posata (ristorante semplice): *Le Antiche Sere* di Lesina (moderna), *Medioevo* di Monte Sant’Angelo (regionale) e *La Fossa del Grano* di San Severo (regionale).



Sono invece sette i ristoranti di Capitanata che si fregiano del *Piatto Michelin*. Sempre in ordine di classificazione, con due posate: *Li Jalantuùmene* di Monte Sant'Angelo (pugliese), *Coppola Rossa* di Manfredonia (pesce e frutti di mare), *Osteria Boccolicchio* di Manfredonia (pugliese), *Porta di Basso* di Peschici (pesce e frutti di mare); una posata: *Giordano- Da Pompeo* di Foggia (regionale), *U' Vulesce* di Cerignola (pugliese), *Da Pio* di San Domino, Isole Tremiti (pesce e frutti di mare).

Ecco invece la "top ten", i magnifici dieci ristoranti stellati della Puglia, tutti a parità di stelle (una), elencati anche in questo caso in ordine di classificazione; quattro posate rosse (ristorante estremamente confortevole, tra gli indirizzi Michelin più piacevoli): *Due Camini* di Savelletri; tre posate rosse (ristorante molto confortevole, tra gli indirizzi Michelin più piacevoli), *Cielo di Ostuni* (creativa); due posate rosse (ristorante confortevole, tra gli indirizzi Michelin più piacevoli): *Pashà* di Conversano (moderna) e *Casamatta* di Manduria (moderna); tre posate nere (ristorante molto confortevole): *Bacco* di Barletta (classica), *Angelo Sabatelli* di Putignano (moderna), *Già sotto l'arco* di Carovigno (creativa); due posate

nere (ristorante confortevole): *Quintessenza* di Trani (creativa), *Antonella Ricci-Vinod Sookar* di Ceglie Messapica (pugliese), *Bros'* di Lecce (creativa).

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:



La guida alle eccellenze daune e pugliesi del Gambero Rosso



I sapori della memoria | Cartellate, inno natalizio pugliese e antidoto ai fast food



I sapori della memoria | La monumentale Zuppetta di San Severo, il pancotto di Natale

- 

Sapori della memoria | Non è Pasqua se l’antipasto non è “u beneditt”

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf

Hits: 3655