

# Chef stellati, il sorpasso di Siena Ma in Toscana troppo mordi e fuggi

*La Guida Michelin 2018 premia la città del Palio, poi Firenze e Lucca*

**Paolo Pellegrini**  
■ FIRENZE

**SORPASSO** targato Siena. La città del Palio prima per numero di ristoranti stellati, e con il fregio di un premio speciale: ecco il primo frame del film che disegna la Toscana delle buone tavole secondo l'edizione 2018 della Guida Michelin, la "Rossa" che tutti temono e aspettano con il brivido. Dieci locali, contro i 9 di Firenze e provincia, e gli 8 dell'area lucchese. Merito di tre giovani chef, che hanno portato una ventata di novità con una cucina che è sì creativa e ricca di intuizioni, ma che comunque guarda sempre con attenzione alla tradizione e al territorio toscano.

**SONO** le tre nuove "stelle" della Toscana, per un totale di 35 ristoranti che si fregiano dei "macaron" assegnati dalla "bibbia" francese: risultato che piazza la Toscana al quinto posto nazionale, lontana dalle 63 della Lombardia. Podio mancato di poco invece nella classifica per il numero di "Bib Gourmand", insomma i locali dove mangiare è piacevole senza un conto assassino, 32 euro per un menu completo (tetto



**Alberto Sparacino**

che sale a 35 nei capoluoghi e nelle località turistiche): la Toscana ne ha 27 contro i 33 dell'Emilia Romagna, i 29 del Piemonte, i 28 della Lombardia. Un soffio. Ma anche una tirata d'orecchie dalla "Rossa": in Toscana, è il messaggio, si mangia tanto e magari bene, ma non benissimo. Guai da turismo mordi-e-fuggi: menu troppo consueti, e



**Fabrizio Borraccino**

prezzi non sempre adeguati.

**VA MEGLIO** con il servizio di sala? Può essere: lo proverebbe il Premio Speciale che la Rossa attribuisce ad Andrea Salvatori e al suo staff, la sala del Meo Modo di Borgo Santo Pietro a Palazzetto, due passi da San Galgano, già stellato con lo chef Andrea Mattei. E co-

munque ci si può consolare con i 35 stellati. Uno in più dell'anno scorso, per effetto di due dolorose uscite. Hanno perso la stella, infatti, il ristorante All'Acquacotta delle Terme di Saturnia e il Lunasia di Viareggio. Per il resto, panorama invariato. Mantiene le tre stelle - in tutta Italia, giova ricordarlo, sono solamente 9 - l'Enoteca Pinchiorri, il locale super-top di via Ghibellina a Firenze guidato dalla coppia inossidabile Giorgio Pinchiorri-Annie Féolde, con Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina (più lo chef pasticciere Luca Lacalamita) al timone della cucina. Mantengono le due stelle Francesco Bracali a Massa Marittima, Valeria Piccini di Caino a Montemerano, Gaetano Trovato con Arnolfo a Colle Val d'Elsa e Giuseppe Mancino, al timone del Piccolo Principe, al Principe di Piemonte a Viareggio. Poi le new entry, come si diceva. Eccoli: Alberto Sparacino al Cum Quibus di San Gimignano. Marcello Corrado alla graziosa Osteria Perillà, nel borgo antico di Rocca d'Orcia. E infine Fabrizio Borraccino al Poggio Rosso nel bellissimo ambiente di Borgo San Felice. A Castelnuovo Berardenga: novemila abitanti, due ristoranti stellati. Quando si dice la classe.

## I RISTORANTI

### Il piccolo esercito di chi mantiene una stella

■ FIRENZE

**ECCO** l'elenco dei ristoranti toscani che hanno mantenuto la stella.

Relais Il Falconiere, Cortona; Borgo San Jacopo Firenze; La Bottega del Buon Caffè Firenze; La Leggenda dei Frati Firenze; Ora d'Aria Firenze; Il Palagio Four Seasons Hotel Firenze; Winter Garden by Caino St. Regis Hotel Firenze; La Torre Castello del Nero Hotel, Tavarnelle Val di Pesa; Osteria di Passignano, Tavarnelle Val di Pesa; La Trattoria di Enrico Bartolini, Tenuta La Badiola, Castiglione della Pescaia; Il Pellicano, Porto Ercole; Silene, Seggiano Grosseto; La Pineta, Marina di Bibbona Livorno; Bistrot, Forte dei Marmi; Lorenzo, Forte dei Marmi; Lux Lucis Hotel Principe, Forte dei Marmi; La Magnolia Hotel Byron, Forte dei Marmi; L'imbuto, Lucca; Butterfly, Marlia Lucca; Romano, Viareggio; Atman a Villa Rospigliosi, Lamporecchio; Il Colombaio, Casole d'Elsa; La Bottega del 30, Castelnuovo Berardenga; Meo Modo Hotel Borgo Santo Pietro, Chiusdino; I Salotti Hotel Il Patriarca, Chiusi; Il Pievano Hotel Castello di Spaltenna, Gaiole in Chianti; Castello di Fighine, San Casciano dei Bagni.

**PROPOSTA PROGETTO INTEGRATO DI FILIERA (PIF)  
"OLIO BIOLOGICO DELLE COLLINE DI FIESOLE"  
Capofila Società Agricola Buonamici S.r.l.**

La Regione Toscana con decreto dirigenziale n. 9741 del 30 giugno 2017, pubblicato sul BURT del 19 luglio 2017 Parte III n. 29 supplemento n. 100, aggiornato con le modifiche apportate con decreto n. 14322 del 4 ottobre 2017, ha approvato il bando "Progetti integrati di filiera (PIF) Agroalimentare - annualità 2017" (Regolamento UE 1305/2013 - Piano di Sviluppo Rurale della Regione Toscana 2014-2020) finalizzato alla presentazione di progetti integrati volti al finanziamento di interventi afferenti a specifici fabbisogni delle filiere agroindustriali regionali.

Il bando prevede la presentazione del Progetto Integrato di Filiera **entro e non oltre il 1 dicembre 2017**.

Nell'ambito della filiera olivo-oleicola, la Società Agricola Buonamici Srl si propone come Capofila del progetto denominato "Olio Biologico delle Colline di Fiesole". Il progetto si propone di sostenere lo sviluppo delle superfici agricole a coltivazione biologica, valorizzando la produzione di olio extra vergine d'oliva biologico e la conseguente commercializzazione.

Il Progetto Integrato di Filiera prevede di attivare le seguenti sottomisure del PSR Toscana 4.1 "Sostegno agli investimenti alle aziende agricole": operazione 4.1.3 "Partecipazione alla progettazione integrata da parte delle aziende agricole" e operazione 4.1.5 "Incentivare il ricorso alle energie rinnovabili nelle aziende agricole"; 4.2 operazione 4.2.1 "Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e/o lo sviluppo dei prodotti agricoli"; 16.2 "Sostegno a progetti pilota e di cooperazione".

I soggetti economici interessati allo sviluppo della filiera, che presentano i requisiti previsti per l'accesso alle singole sottomisure del PSR, possono aderire come partecipanti diretti (effettuando investimenti e beneficiando di contributi), o partecipanti indiretti (non effettuando investimenti e partecipando solo ai processi produttivi).

Tutti i partecipanti dovranno sottoscrivere l'Accordo di filiera che contiene gli impegni e gli obblighi di ciascun soggetto ed in particolare le responsabilità reciproche delle parti, l'impegno di ciascun partecipante a realizzare i singoli interventi e a rispettare gli obblighi che verranno posti a fronte della concessione degli aiuti e le penali applicate in caso di mancata realizzazione dei singoli interventi.

Il bando prevede un numero minimo di 12 partecipanti, di cui almeno 5 partecipanti diretti. Fra i partecipanti diretti almeno 3 devono svolgere un ruolo all'interno del PIF nell'ambito della fase di produzione primaria.

La selezione dei partecipanti, a cura del Capofila, verrà effettuata in base a criteri orientati prevalentemente al raggiungimento degli obiettivi del PIF nonché alla sua effettiva realizzazione. In particolare verrà tenuto conto della localizzazione delle aziende agricole all'interno di un'area avente un raggio non superiore a 70 Km dagli impianti di trasformazione e dei quantitativi di prodotto necessari a soddisfare i bisogni della filiera.

L'adesione al progetto sarà formalizzata inizialmente con la sottoscrizione di una lettera di impegno ad aderire al Progetto Integrato di Filiera. Con tale lettera ciascun soggetto si impegna a riconoscere il ruolo della Società Agricola Buonamici S.r.l. quale soggetto Capofila, a non aderire ad altri progetti per la medesima filiera, a sottoscrivere l'Accordo di Filiera fornendo tutta la documentazione e le informazioni necessarie per la presentazione del Progetto.

Il Progetto Integrato di Filiera potrà essere ammesso a contributo per un importo minimo di contributo complessivo non inferiore a 150.000 euro. Il massimo di contributo concedibile per intero progetto PIF è pari a 2.250.000 euro. L'intensità di aiuto e l'importo minimo per singolo beneficiario sarà conforme a quanto stabilito nel Bando e secondo quanto disposto nei bandi attuativi di ciascuna sottomisure. Nel caso in cui un partecipante diretto attivi più misure nell'ambito dello stesso PIF, il contributo massimo concedibile non può superare i 2/3 del contributo totale ammesso sull'intero Progetto.

Negli impianti di trasformazione e/o strutture di commercializzazione finanziati nell'ambito del PIF, le materie prime o i prodotti semilavorati e i prodotti finiti utilizzati devono provenire, per almeno il 51% del quantitativo totale, dalle imprese agricole (o loro aggregazioni), di produzione primaria partecipanti al PIF sia direttamente che indirettamente, per la durata prevista nell'Accordo.

I soggetti interessati possono contattare la Soc. agr. Buonamici S.r.l. al seguente numero telefonico: 055-654991 e al seguente indirizzo di posta elettronica: info@buonamici.it

**TOSCANA 2018**

**Nuove STELLE**

**Poggio Rosso,**  
Borgo San Felice,  
Castelnuovo Berardenga (SI)  
chef **Fabrizio Borraccino**

**Osteria Perillà,**  
Rocca d'Orcia,  
Castiglione d'Orcia (SI)  
chef **Marcello Corrado**

**Cum Quibus,**  
San Gimignano (SI)  
chef **Alberto Sparacino**

**STELLE invariate\***

**3 STELLE** ★★ ★★ ★★★★★  
**Enoteca Pinchiorri**  
Firenze

**2 STELLE** ★★ ★★ ★★★★★  
**Bracali,**  
Massa Marittima GR;  
**Caino,** Montemerano GR;  
**Piccolo Principe**  
Hotel Principe di Piemonte,  
Viareggio;  
**Arnolfo,**  
Colle Val d'Elsa SI

**Perdono la STELLA**

**All'Acquacotta,**  
Terme di Saturnia Spa &  
Golf Resort, Saturnia (GR)  
**Lunasia,**  
Hotel Plaza e de Russie,  
Viareggio

**Premio SPECIALE**

**SERVIZIO DI SALA:**

ristorante **Meo Modo**  
Hotel Borgo Santo Pietro,  
Chiusdino SI  
manager **Andrea Salvatori**

\* L'elenco dei ristoranti toscani che mantengono una stella è pubblicato a parte, nella colonna a sinistra