

Berlin, den 14. Dezember 2022

Pressemitteilung

Sterne rund um den Lago Maggiore

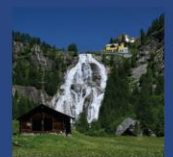
385 Sterne lässt der Michelin-Restaurantführer 2023 über dem italienischen Stiefel funkeln. So viele wie nie zuvor. Bei den 3-Sterne-Genusstempeln weist der aktuelle Gourmet-Kompass landesweit einen einzigen Neuzugang aus. Die Villa Crespi am Ortasee mit Chef Antonino Cannavacciuolo hat es in die gastronomische Spitzen-Liga geschafft.

Es war die kulinarische Reise vom Süden des Stiefellandes bis in seine nördlichen Regionen, die Guide Michelins Restaurant-Tester in den höchsten Tönen schwärmen ließ. Mit jedem Gang die Aromen einer anderen italienischen Region am Gaumen spüren – das ist Idee, die hinter Cannavacciuolos Degustationsmenü steckt. Angefangen mit den kulinarischen Charakteristika seiner geliebten Heimatregion Kampanien über Gaumenkitzel mit dem Besten, was das innere Italien zu bieten hat bis hin zu Gabelfreuden, die typisch sind für die Küche des Piemont, der Wahlheimat des 47-jährigen Ausnahmekochs. Nach seiner Ausbildung in der süditalienischen Heimat und einigen Praxisjahren in französischen Küchen hatte Cannavacciuolo 1999, mit gerade mal 24 Jahren, die Villa Crespi übernommen. Seither leitet er das Restaurant gemeinsam mit Ehefrau Cinzia. Das Ambiente könnte exklusiver kaum sein. Die Villa Crespi in Orta San Giulio am Ortasee mutet an wie ein Schlösschen im maurischen Stil. Cristoforo Benigno Crespi, ein Mailänder Baumwollfabrikant, hatte sie sich Ende des 19. Jahrhunderts als Landsitz in der Bilderbuchlandschaft des von Hügeln gerahmten Sees errichten lassen. Das hier ein Chef mit großem Talent und mindestens ebenso großem Ehrgeiz für außergewöhnliche Gaumenfreuden sorgt, sprach sich schnell herum. 2003 bekam die Villa Crespi ihren ersten Stern. Schon 2006 folgte der Nächste. Nun, 16 Jahre später, gehört das Restaurant in der einstigen Fabrikantenvilla zu den Top-Zwölf Italiens.

Sterne in der Nachbarschaft

Ebenfalls am Ortasee, im malerischen Städtchen Orta San Giulio, verwöhnt Andrea Monesi die Gäste der Locanda di Orta mit außergewöhnlichen kulinarischen Kompositionen. Traditionelle Gerichte mit Leidenschaft, Kreativität und innovativen Techniken neu zu interpretieren, das treibt den 31-Jährigen Spitzenkoch seit Jahren zu Höchstleistungen an. Süßwasserfische und Meeresgetier veredelt er in seinen Töpfen und Pfannen ebenso wie das für Spitzenqualität bekannte Rindfleisch der Region Piemont. Für 2023 bestätigten die Profi-Tester den Stern für Monesis Restaurant und hoben dabei die fantasievollen Desserts und die Leistungen des Sommeliers besonders hervor. Am Lago di Mergozzo, dem winzigen Nachbarn des Lago Maggiore, darf sich Marco Saccos zauberhaft am Ufer gelegenes Restaurant Il Piccolo Lago auch 2023 mit zwei Sternen schmücken. Das nächste Gestirn auf der gastronomischen Achse der Region findet sich im Städtchen Laveno auf der lombardischen

visit-lakemaggiore.com



Uferseite. Seit 2012 hält Chef Riccardo Bassetti im La Tavola das Küchenzepter in der Hand. Seit 2017 funkelt der Stern über dem direkt am See gelegenen Restaurant.

Exzellenz jenseits des Sternenhimmels

Wer gern ausgezeichnet und in einem besonderen Ambiente speist, muss jedoch nicht den Sternen folgen. So hat beispielsweise die Bistro-Küche von Massimo Celeste im Caffè delle Rose im See-Städtchen Verbania-Pallanza jenseits der Sterne-Klassifizierung großen Eindruck auf die Guide-Michelin-Gourmetprofis gemacht. Das Lokal in einer pittoresken Altstadtgasse wurde nach Jahren des Leerstands erst kürzlich von Chef Massimo Celeste und seinen Mitstreitern übernommen. Das seit Generationen beliebte Altstadtlokal zu retten, war für sie eine Herzensangelegenheit. Seit 2022 erstrahlt das Caffè delle Rose nun wieder im Glanz der Jugendstil-Epoche und hat sich damit gleich einen Platz im Verzeichnis der „Locali Storici d’Italia“, der historischen Gasthäuser des Stiefellands, gesichert. Vor allem zum Aperitivo, dem vor allem in Norditalien beliebten, ungezwungenen Abendessen mit vielen kleinen warmen und kalten Speisen, kommen die Gäste hierher und lassen sich Massimo Celestes fantasievoll interpretierten mediterrane Gaumenkitzel, begleitet von einem edlen Franciacorta-Schaumwein, schmecken. Reist man mit dem aktuellen Guide Michelin, bietet sich schon im benachbarten Seestädtchen Stresa der nächste Feinschmecker-Stopp an. Die Villa Pizzini, in deren Küche die Autodidaktin Sabina Villaraggia für herausragende Gaumenfreuden sorgt, wird von den Profi-Testern ebenfalls wärmstens empfohlen.

visit-lakemaggiore.com

