Bergamo conquista la decima stella Michelin. Premiato il Florian Maison di San Paolo d’Argon

Florian Maison, il ristorante-resort a San Paolo d’Argon

Il firmamento della cucina stellata bergamasca risplende ancora di più. Nel gotha della ristorazione baciato dalla Michelin entra anche il “Florian Maison” di San Paolo d’Argon. Lo chef Umberto Martino, partenopeo d’origine ma ormai bergamasco d’adozione, cattura la sua prima stella con la sua cucina raffinata, sempre pronta ad esaltare materie prime eccellenti, in particolar modo di mare.

Umberto De Martino

Approdato al Florian Maison nel 2015, dopo aver collezionato diverse esperienze in Italia e all’estero, lo chef sorrentino porta in alto con il prestigioso riconoscimento il ristorante resort a ridosso del monastero benedettino di San Paolo d’Argon.

Con il Florian Maison Bergamo conta dieci indirizzi premiati dalla 63esima Guida Michelin.
Da Vittorio conferma le tre stelle e resta una delle cucine più blasonate d’Italia. Confermati anche gli altri otto ristoranti, dove brilla una stella anche per il 2018: “Frosio” (Almè), “Antica osteria del Camelì” (Ambivere), “Il Saraceno” (Cavernago), “Casual”(Bergamo), “A’anteprima” (Chiuduno), “LoRo” (Trescore), “San Martino” (Treviglio), “Osteria della Brughiera” (Villa d’Almè).

Tra le novità della nuova edizione della rossa, il massimo riconoscimento a Norbert Niederkofler, al ristorante St. Hubertus, di San Cassiano, che conta tre stelle. Si vede invece scivolare tra le dita una stella lo chef Carlo Cracco, che ne tiene stretta solo una.
In tutto sono 356 i ristoranti stellati in Italia, un nuovo “3 stelle”, tre con 2 stelle e 22 con una stella.