la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Stella Michelin al ristorante “Casual” di Città Alta

written by Redazione
15 Novembre 2016



Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906



L’executive chef del ristorante Casual Cristopher Carraro e il direttore Marco Locatelli

Salgono di nuovo a nove i ristoranti stellati di Bergamo, scesi a otto lo scorso anno con l’uscita dalla Guida rossa del Vigneto di Grumello.

A Parma, alla presentazione dell’edizione 2017, è stata infatti annunciata l’assegnazione della stella al ristorante “Casual” di Città Alta, locale aperto nell’ex sede del Gourmet, che va quindi ad aggiungersi ai confermati Da Vittorio (3 stelle), Frosio di Almè, Antica Osteria dei Camelì di Ambivere, Il Saraceno di Cavernago, A’anteprima di Chiuduno, LoRo di Trescore Balneario, San Martino di Treviglio e Osteria della Brughiera di Villa d’Alme, tutti con una stella.

Casual, aperto nell’aprile scorso sotto la direzione di Enrico Bartolini, vanta in cucina il giovane e talentuoso Cristopher Carraro, classe ’88, che veste il ruolo di resident chef. Ad affiancarlo, Marco Locatelli, direttore di sala.

Bartolini ha incasso ben quattro stelle nell’edizione 2017, un caso unico nel panorama italiano. Dopo aver abbandonato il “Devero”, a Cavernago, lo chef toscano ha dato un’impronta ben riconoscibile all’ex Gourmet, firmando contestualmente l’apertura di altri due locali: all’interno del Mudec – Museo milanese delle culture (che ha conquistato le due stelle) – e a Castiglione della

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

Pescaia (Grosseto), all’interno della Tenuta La Badiola, di proprietà della famiglia Moretti (Bellavista), una stella Michelin . Per il locale di Città Alta, in particolare, s’è tratto di un’autentica rivoluzione, a partire dal restyling fino alla proposta in linea col verbo gastronomico dello chef Bartolini.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162