

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il ristorante Sui Generis di Saronno tra le nuove stelle Michelin 2024

Stefania Radman · Tuesday, November 14th, 2023

Non ha neanche un anno di vita, e ha già agguantato la prima stella Michelin.

Il ristorante “**Sui Generis**” di **Saronno**, aperto a febbraio 2023, fa parte delle **nuove stelle Michelin 2024**, la cui premiazione è in corso nel pomeriggio del 14 novembre al **teatro Grande di Brescia**.

La prima stella è arrivata grazie alla determinazione di **Alfio Nicolosi**, che ha aperto il ristorante in un ex cotonificio, in via Roma 35, con uno staff giovanissimo che vede caposala la sorella **Agata** con due giovanissimi in guanti bianchi e una importante brigata in cucina guidata da lui.

Lo chef poco più che trentenne, ha già alle spalle esperienze importanti con **Giuseppe Iannotti** al **Kresios**, poi da Chef al **Quercus** alla Tenuta dell’Annunziata e infine **Aponiente** con **Angel Leon**.

Il ristorante aveva già ottenuto nel corso dell’anno un primo riconoscimento sulla guida del gambero Rosso. Ora, in tempi record, anche il riconoscimento della prestigiosa stella Michelin.

UNA ARRIVA, UNA SE NE VA: RESTANO TRE LE STELLE MICHELIN IN PROVINCIA

Con l’arrivo di Sui Generis, le stelle Michelin in provincia non aumentano, ma restano tre. Se la buona notizia è il nuovo arrivo del ristorante “under 35” di Saronno, c’è da registrare purtroppo la perdita della stella da parte del ristorante Ma.Ri.Na di Olgiate Olona, che la conservava da 27 anni. Mantengono invece la loro stella sia il ristorante Acquerello di Fagnano Olona, dello chef **Silvio Salmoiraghi**, e La Tavola, il ristorante dell’Hotel Porticciolo di Laveno, di chef **Alberto Brogini**.

LA DIRETTA DELL’ASSEGNAZIONE DELLE STELLE

This entry was posted on Tuesday, November 14th, 2023 at 5:56 pm and is filed under [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

