

**Corriere del Mezzogiorno**  
 CAMPANIA  
 La guida Rossa promueve il George dell'hotel Parker's di Napoli e altri 5 campani. Assegnato il trofeo speciale a Gennaro Esposito.

**Polveriera Napoli, tutti contro tutti**  
 De Laurentiis richiama Anedotti e minaccia maxi multe ai calciatori. Oggi allenamento a porte aperte

**GUELF E GIBBELINI IN AZZURRO**  
 Il ministro bocchia il «fango» per gli elicotteri di salvataggio. Non spara - legalizza -

**La candidatura per la tutela**  
 Barra, Braucci, Marcello: il nostro Pulcinella da Unesco

**La guida Rossa promueve il George dell'hotel Parker's di Napoli e altri 5 campani. Assegnato il trofeo speciale a Gennaro Esposito.**

**Il saldo della piccola rivoluzione, operata in Campania dagli ispettori della Guida Rossa 2020 della Michelin, è positivo. Per quattro stelle che si spengono se ne accendono sei. La Campania resta la terza regione con più locali stellati d'Italia, la provincia di Napoli la prima dello Stivale. Perdono la stella: il Relais Blu di Massa Lubrense, La Sponda di Positano, Il Vairo del Volturino di Vairano Patenora, il Mosaico di Ischia. Le buone notizie. Gennaro Esposito, chef e, con Vittoria Aiello, patron della Torre del Saracino alla Marina di Equa, oltre a confermare le due stelle conquistate ormai oltre dieci anni fa, ottiene uno dei cinque premi speciali. In particolare, è stato indicato come «chef mentor», cioè come «un faro per i giovani» ai quali fornisc**

**CORRIERE DEL MEZZOGIORNO**  
 Gruppo RCS  
 Tiratura: 20.000 copie

7 novembre 2019

# Michelin, sei nuove stelle alla Campania

Debutto per il George del Parker's. Assegnato un trofeo speciale a Gennaro Esposito

## Michelin, brillano sei nuove «stelle»

La Guida Rossa promuove il George dell'hotel Parker's di Napoli e altri 5 campani. Assegnato il trofeo speciale a Gennaro Esposito

Il saldo della piccola rivoluzione, operata in Campania dagli ispettori della Guida Rossa 2020 della Michelin, è positivo. Per quattro stelle che si spengono se ne accendono sei. La Campania resta la terza regione con più locali stellati d'Italia, la provincia di Napoli la prima dello Stivale. Perdono la stella: il Relais Blu di Massa Lubrense, La Sponda di Positano, Il Vairo del Volturino di Vairano Patenora, il Mosaico di Ischia. Le buone notizie. Gennaro Esposito, chef e, con Vittoria Aiello, patron della Torre del Saracino alla Marina di Equa, oltre a confermare le due stelle conquistate ormai oltre dieci anni fa, ottiene uno dei cinque premi speciali. In particolare, è stato indicato come «chef mentor», cioè come «un faro per i giovani» ai quali fornisc

se ispirazione e che ha formato nella sua cucina. Una buona notizia riguarda Napoli. Alle tre stelle già brillanti nel firmamento partenopeo (Veritas, Il Comandante, Palazzo Petrucci) si aggiunge quella del George del Grand Hotel Parker's. Viene così premiato in tempi brevi il lavoro svolto dal nuovo chef Domenico Candela, chiamato nel 2018 dalla famiglia Avallone a guidare la brigata di cucina dello storico albergo che nella sua storia ultracentenaria ha ospitato, tra gli altri, Oscar Wilde, George Bernard Shaw, Bono degli U2. Ad appena trentatré anni Candela si può considerare uno chef completo. Questo grazie al talento naturale, ma anche alle importanti esperienze formative effettuate al fianco

di influenti maestri come Antonio Guida, Stefano Mazzone, Damiano Nigro, Enrico Bartolini che proprio ieri ha conquistato la terza stella nel suo locale al Mudè di Milano, senza dimenticare la presenza nelle brigate di blasonatissime cucine d'Oltrepè.

Anche stavolta la Michelin non ha dimenticato la provincia. Raggiunge l'obiettivo Domenico Iavarone al Josè di Torre del Greco. Dopo aver lasciato Le Trabe di Paestum un anno fa, dove aveva conquistato la sua prima stella nel 2012, Giuseppe Stanzione ha dimostrato di essere un professionista vincente anche all'Hotel Santa Caterina di Amalfi. Alla testa della brigata del ristorante gourmet il Glicine ha centrato al primo colpo l'obiettivo di entrare nella Guida

Rossa dalla porta principale. Tre nuovi ingressi nell'empireo campano. Conquistano per la prima volta l'ambito simboletto La Tuga a Serrera Fontana con Adriano Dentoni Litta, Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone a Ravello con Lorenzo Montoro, già apprezzato all'Osteria Al Paese di Nocera Inferiore. Ultimo ma non ultimo il riconoscimento che premia il lavoro di Luigi Lionetti al Monzù dell'hotel Punta Tragara di Capri. Un pensiero per i campani che di sono fatti valere in trasferta: Agostino Iacobucci a Castel Maggiore, Rocco De Santis a Firenze, Francesco Aprea a Roma, Vincenzo Guarino a Blevio in provincia di Como.

**Gimmo Cuomo**  
 @gimmocuomo  
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

### I successi



**Domenico Candela ha raggiunto la prima stella Michelin al George del Grand Hotel Parker's di Napoli**

**Michelin, brillano sei nuove «stelle»**

La Guida Rossa promuove il George dell'hotel Parker's di Napoli e altri 5 campani. Assegnato il trofeo speciale a Gennaro Esposito.

**Iavarone: premio all'area vesuviana**

**Consenso**

**archeologi**