

Venerdì 2 Dicembre 2022
Notizie mercati esteri [1]

Guida Michelin Thailandia 2023: il premio miglior giovane chef va all'italiano Davide Garavaglia

L'ultima edizione della guida vede l'aggiunta di nuovi premi speciali Premio Apertura dell'anno e Premio Sommelier.
In questa sesta edizione della **Michelin Thailandia** rientrano 441 ristoranti, tra cui 6 due Stelle, 29 da una Stella e 189 Bib Gourmand (locali con ottimo rapporto qualità prezzo). 69 i nuovi locali della regione nord est e 3 le Stelle verdi (per i locali più sostenibili).
Degni di nota tra i nuovi ingressi sono il ristorante Baan Tepa, che offre un menù stagionale con materie prime da produttori locali o dall'orto di proprietà, Potong, ristorante cinese-thailandese e Maison Dunand e Signature, che si ispirano alla cucina francese.

Tra i Bib Gourmand 2023 si contano 105 ristoranti tradizionali e 84 locali di street food. Tra i nominativi vi sono indirizzi attivi da oltre 50 anni, come Arunwan di Bangkok, famoso per il cavolo marinato e le frattaglie fresche in brodo dolce di maiale, oppure Khun Jaeng Guay Tiew Pak Mor Kao Wang di Khon Kaen, specializzato in tom yum, gnocchi di riso e palline di tapioca in versione street food. Vengono anche menzionati locali più particolari come Pae Araya a Ubon Ratchathani, ristorante galleggiante con una scelta di prodotti ittici thailandesi e ispanici.
Davide Garavaglia di Côte di Mauro Colagreco vince il premio Young Chef 2023. Tra le sue esperienze lavorative passate compaiono i nomi di Davide Oldani e Pierre Gagnaire.

Premio per il Miglior Servizio va a Uthit Songtho, direttore del Baan Phraya.
A Pichaya "Pam" Soontornyanakij il premio per l'Apertura dell'anno, grazie alla brillante idea di aprire il locale ristrutturando - in tempo di Covid - un'antica farmacia di famiglia.
Sommelier dell'Anno è Guillaume Perdigues del Mezzaluna.

Le nuove Stelle Verdi sono Haoma, indiano di Bangkok che per le carni si appoggia su una fattoria che lavora in acquaponica, e Jampa a Phuket, a base di erbe e verdure provenienti dalla propria fattoria biologica e frutti di mare direttamente dai pescatori dell'isola.

Fonte: https://bit.ly/3iv8XTW [2]

(Contenuto editoriale a cura della Thai-Italian Chamber of Commerce [3])
Ultima modifica: Venerdì 2 Dicembre 2022

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Agroalimentare [4]

Source URL: https://www.assocamerestero.it/notizie/guida-michelin-thailandia-2023-premio-miglior-giovane-chef-va-allitaliano-davide-garavaglia

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122
[2] https://bit.ly/3iv8XTW
[3] https://www.assocamerestero.it/ccie/thai-italian-chamber-of-commerce
[4] https://www.assocamerestero.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481