

## 3 stelle per Cannavacciuolo, il messaggio commosso dello chef

**Autore:** Redazione

**Data:** 09 Novembre 2022



**Antonino Cannavacciuolo**, celebre chef e personaggio televisivo, ha ricevuto la [terza stella](#) grazie al ristorante **Villa Crespi** di **Orta San Giulio**, in **Piemonte** e ha condiviso un post [su Facebook](#) per descrivere ciò che sta provando.

“Non trovo le parole giuste per descrivere la gioia, la commozione – ha scritto il 47enne di **Vico Equense** – Il cuore mi scoppia di emozione, perché dietro questo risultato meraviglioso, c'è il lavoro di una famiglia che da oltre vent'anni non si è mai fermata”.

“Dal primo giorno in cui con **mia moglie Cinzia** abbiamo messo in piedi Villa Crespi, abbiamo costruito a poco a poco, passo dopo passo, la nostra grandissima famiglia allargata. Insieme condividiamo ogni cosa. Ci sono stati tanti momenti difficili in questi anni, dietro ogni successo c'è sempre molta fatica e ci siamo sempre stretti forte tutti insieme, per trovare una nuova strada e nuovi stimoli. E li ringrazio, per tutti i sacrifici fatti. E non sono stati pochi. La stella è di tutti loro, nessuno escluso. Questo risultato meraviglioso è nostro, un sogno grandissimo che prende vita. Sono grato e felice. Una felicità difficile da spiegare a parole”.

### La nota della Guida Michelin

Sul sito della Michelin, [come già raccontato su DonnaClick](#), si legge che Antonino Cannavacciuolo “ha convinto il team della guida Michelin per la capacità di creare una esperienza, di viaggio, in Italia, con il commensale che troverà i gusti della sua amata Campania, del Mediterraneo, dell’Italia intera per proiettare l’ospite in una dimensione di cucina totale, completa, di rispetto dell’ingrediente e del gusto. Una cucina che senza fronzoli vuole arrivare al cuore, al palato, e restare nei ricordi. Anche Orta San Giulio è ora una località che vale il viaggio. Tre stelle!”.

Cannavacciuolo è, quindi, entrato nel pantheon dei tre macaron della Rossa italiana, che ha visto confermate tutte le altre 11 presenze. In tutto sono 335 i ristoranti che hanno ricevuto una stella Michelin, quelli per i quali vale la pena fare una tappa, 38 quelli con due stelle, quelli per cui vale la pena fare una deviazione dal proprio itinerario, e infine, con la vittoria di Cannavacciuolo, sono 12 le tre stelle quelle per cui vale la pena pianificare il viaggio in funzione dell’offerta culinaria proposta dal ristorante.

LEGGI ANCHE: [Come funzionano le stelle Michelin?](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/3-stelle-cannavacciuolo-messaggio-commosso-chef/>

Generato il 25/04/2025