

# Il MEC Restaurant di Palermo conquista la stella Michelin

**Autore:** Redazione

**Data:** 08 Novembre 2022



Il **MEC restaurant** di Palermo conquista la **Stella Michelin**. Si tratta della prima per il ristorante in corso Vittorio Emanuele dell'architetto e imprenditore **Giuseppe Forello** e guidato in cucina dallo **chef Carmelo Trentacosti**, che a gennaio festeggerà i tre anni di apertura. Un traguardo ambito da un po'è un sogno per Trentacosti e la sua brigata che ha trovato la sua realizzazione e ufficializzazione durante la cerimonia di presentazione della 68esima edizione della guida rossa francese più conosciuta e agognata del settore enogastronomico. La caparbia, la costanza e le competenze di Trentacosti che celebra con i suoi piatti i sapori, i colori, e i profumi della Sicilia, uniti alla qualità del servizio, alla particolarità e bellezza del luogo del ristorante-museo e a tutti gli altri parametri di valutazione degli ispettori Michelin, hanno fatto sì che il risto-museo entrasse di diritto in questa edizione della **Guida Michelin Italia 2023**.



Giuseppe Forello.

“Il percorso intrapreso ormai quasi tre anni fa insieme a Carmelo, lavorando in totale sinergia, e che era nato inizialmente come una scommessa, oggi più che mai è la conferma che è stato quello giusto – afferma **Giuseppe Forello**, founder di Mec – Siamo estremamente orgogliosi e appagati dell’obiettivo raggiunto perché era questo quello che ci eravamo prefissati sin dall’inizio: puntare all’eccellenza della ristorazione nel più breve arco di tempo possibile e questo si è potuto realizzare grazie allo straordinario lavoro svolto da Carmelo e dall’intera squadra “. Un risultato perseguito da anni dall’executive chef Trentacosti premiato per la ricerca innovativa della sua cucina, le sue capacità e l’originalità dei suoi piatti: “Tre anni di grande lavoro in splendida sintonia – dichiara lo chef palermitano – ringrazio Giuseppe per aver investito su di me e in questo nuovo progetto, dandomi piena fiducia. Un ulteriore ringraziamento lo devo a tutto il mio team, giornalmente al mio fianco. Mi sembra scontato dire che sono immensamente felice. È il sogno della vita. Alla lunga l’impegno, la passione e la perseveranza nel lavoro ripagano sempre”. Con una vasta esperienza alle spalle in vari ristoranti di lusso in tutta Italia, Trentacosti nei suoi piatti rivisita la tradizione in chiave moderna, conferendogli nuova identità: come il suo Risotto con plancton, formaggio di capra a latte crudo, ricci di mare e mandarino verdello, inserito quest’anno all’interno dell’undicesima edizione della Guida Gallo, dedicata ai Risotti dei migliori ristoranti del mondo.



Quest'estate Il MEC restaurant era stato inserito all'interno della **Guida Michelin 2022** nella **sezione online** dedicata ai ristoranti consigliati. Inserito come **'Novità'** e consultabile sul sito Guide Michelin e sull'app, il noto ristorante-museo ha di fatto conquistato la guida culinaria più prestigiosa al mondo per "La rinnovata cornice high tech di Palazzo Castrone, i sapori tenui mai esagerati dell'executive chef Carmelo Trentacosti, la raffinatezza dei suoi piatti e l'impronta moderna" come si legge sulla pagina web.



Il ristorante-museo dopo aver aperto a gennaio 2020 e chiuso subito dopo per via della pandemia, adesso entra nel firmamento della Guida Michelin Italia 2023, arricchendo il variegato panorama

italiano dell'alta cucina.

Nel cuore del centro storico di Palermo, quasi di fronte la cattedrale, adesso, brilla una nuova stella.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/mec-restaurant-palermo-conquista-stella-michelin/>

Generato il 21/05/2025