

# Cerchi nuovi ristoranti da provare nel 2026? Ecco 3 siciliani appena entrati nella Guida Michelin

**Autore:** Maria Carmela Vassallo

**Data:** 29 Gennaio 2026



Il 2026 si apre con 10 nuovi ingressi nella [Guida Michelin Italia](#). Le novità, pubblicate sul sito ufficiale e sull'app della Rossa, raccontano un lavoro di selezione continuo, che non conosce stagioni. Tra Nord e Sud **la Sicilia si fa notare**, con **ben 3 ristoranti entrati in Guida** solo mese di gennaio.

Non si tratta di stelle, ma di un primo riconoscimento significativo. L'ingresso in Guida rappresenta infatti **il primo passo nel percorso Michelin**, una selezione che segnala indirizzi solidi, coerenti e potenzialmente pronti a crescere.

## Le nuove selezioni Michelin in Italia

La lista delle new entry è un viaggio da Nord a Sud e viceversa. A **Bolzano** entra in Guida Castel Flavon – Haselburg, castello medievale che ospita la cucina di Michele Iaconeta, chef di origini pugliesi. A **Belluno**, nel centro storico, viene segnalato Terracotta, ristorante che lavora su ricette italiane e internazionali, rilette con un approccio personale. In provincia di **Brescia**, a Concesio, entra I Mori, indirizzo dedicato al pesce, con una proposta che cambia in base al mercato.

A **Cesenatico**, l'Osteria Erbaluce punta sulla griglia, sulle paste fresche e sui dolci fatti in casa, mentre in Toscana, a **Montevarchi**, viene premiata la “cucina improvvisa” di Barlèsh.

La Michelin a gennaio segnala anche Peculiare Restaurant ad **Aversa**, dove un giovane chef lavora tra tradizione e creatività, e Cinque Foglie a **Battipaglia**, ristorante dello chef Roberto Allocca che valorizza i prodotti dell'azienda agricola di famiglia nella Piana del Sele.

## La Sicilia protagonista della selezione

È però la **Sicilia** a segnare il dato più rilevante della selezione di gennaio 2026: ben 3 [ristoranti](#) su **dieci** si trovano sull'isola. Due a **Palermo**, uno a **Modica**, nel Ragusano.

Nel capoluogo siciliano entra in Guida **Badalamenti – Cucina e Bottega**, storico indirizzo di **Mondello**, in via Galatea. Nato come bottega di salumi, formaggi e vini, oggi è alla terza generazione. “Rimane ‘la bottega’ dove acquistare eccellenze locali – scrivono dalla Michelin – ma si apre anche alla cucina: piatti della tradizione tra terra e mare, rivisitati con gusto e personalità”.

Sempre a **Palermo** viene selezionato **CR21**, bistrot nel centro storico, in via dei Cartari, all'interno di Palazzo Cartari. Il ristorante definisce la propria proposta come “fusion e soul siciliano”. “Ogni creazione – scrive la Michelin – è un invito a scoprire sapori autentici in chiave innovativa, in un'atmosfera che unisce eleganza e convivialità”.

Il terzo indirizzo siciliano si trova a **Modica**, in piazza Principe di Napoli. **Dabbanna** nasce da una tradizione di famiglia che dura da tre generazioni. In questo nuovo progetto, la cucina guarda al presente, partendo da ingredienti locali. “La proposta parte dai prodotti e dalle ricette dell'isola, aprendosi anche a suggestioni esotiche come il ceviche, in dialetto e in carta ‘Ciauru ri mari’, e reinterpretando il tutto con uno sguardo contemporaneo”, si legge nella Guida. Il risultato sono “piatti colorati e ben presentati, ottime materie prime e un servizio al femminile, delicato e attento”.

## Un primo passo nella “Rossa”

L'ingresso in **Guida Michelin** non equivale a una stella. È però un segnale di **qualità costante**, **identità chiara** e una cucina che merita attenzione. Per la Sicilia, questo risultato rafforza una tendenza già evidente: l'isola continua a esprimere ristoranti capaci di dialogare con la **tradizione** e con il **presente**, senza forzature. Tre nuovi ingressi in un solo mese raccontano una scena gastronomica viva, distribuita tra città e territori, con linguaggi diversi ma una base comune: il valore delle materie prime e una visione consapevole della cucina contemporanea.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/guida-michelin-gennaio-2026-ristoranti-sicilia/>

Generato il 15/03/2026