

SaronnoNews

Il ristorante Sui Generis di Saronno tra le nuove stelle Michelin 2024

Stefania Radman · Tuesday, November 14th, 2023

Non ha neanche un anno di vita, e ha già agguantato la prima stella Michelin.

Il ristorante “**Sui Generis**” di **Saronno**, aperto a febbraio 2023, fa parte delle **nuove stelle Michelin 2024**, la cui premiazione è in corso nel pomeriggio del 14 novembre al **teatro Grande di Brescia**.

La prima stella è arrivata grazie alla determinazione di **Alfio Nicolosi**, che ha aperto il ristorante in un ex cotonificio, in via Roma 35, con uno staff giovanissimo che vede caposala la sorella **Agata** con due giovanissimi in guanti bianchi e una importante brigata in cucina guidata da lui.

Lo chef poco più che trentenne, ha già alle spalle esperienze importanti con **Giuseppe Iannotti** al **Kresios**, poi da Chef al **Quercus** alla Tenuta dell’Annunziata e infine **Aponiente** con **Angel Leon**.

Gambero Rosso premia con Due Forchette il ristorante d’alta cucina di Saronno Sui generis

This entry was posted on Tuesday, November 14th, 2023 at 5:56 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.