

We're sorry, this article is only available in English.



I nuovi ristoranti britannici premiati con la stella verde Michelin

Cinque ristoranti britannici sono stati premiati con la prestigiosa stella verde Michelin per il loro impegno a favore della ristorazione sostenibile nell'ultima guida Michelin. Introdotto nel 2021, questo riconoscimento celebra i ristoranti che uniscono l'eccellenza culinaria a pratiche eco-consapevoli. Dall'approvvigionamento iperlocale alle iniziative a rifiuti zero, questi ristoranti pionieristici stanno contribuendo a ridefinire la gastronomia moderna.

Enogastronomia

East Midlands

Inghilterra

Inghilterra nord-orientale

Inghilterra sud-occidentale

November 2025

Homestead Kitchen, Whitby, North Yorkshire

Situato all'interno del Parco Nazionale delle North York Moors, [Homestead Kitchen](#) si concentra sull'approvvigionamento iperlocale e sulla gastronomia sostenibile. Guidato dallo chef Peter Neville e dalla sua compagna Cecily Fearnley, il ristorante lavora a stretto contatto con le fattorie vicine, i raccoglitori e il proprio orto per creare un menu che cambia con le stagioni. Piatti come l'halibut del Mare del Nord, le cozze alla marinara, le radici caramellate con noci o la torta al formaggio blu con salsa al tartufo mettono in risalto i migliori prodotti della regione. La sostenibilità è al centro dell'etica di Homestead Kitchen. Il team riduce al minimo gli sprechi conservando, congelando e marinando gli ingredienti in eccesso, mentre l'enfasi sulla cucina "dal muso alla coda" garantisce che ogni parte di un animale venga utilizzata. Durante tutto l'anno, la coppia organizza anche laboratori e passeggiate con pranzi sociali.

Jericho, Plungar, Leicestershire

Situato nel villaggio rurale di Plungar, vicino a Melton Mowbray nel Leicestershire, [il Jericho](#) è una vera e propria destinazione gastronomica "dalla fattoria alla tavola", dove la sostenibilità è intessuta in ogni aspetto del ristorante. Ospitato in una fattoria a conduzione familiare, è gestito dallo chef Richard Stevens, agricoltore di quarta generazione, e da sua moglie Grace, che si occupa della sala. Il ristorante si rifornisce di gran parte dei prodotti dalla propria fattoria, assicurando che gli ingredienti stagionali più freschi finiscano nel menu. Piatti d'autore come la mucca di un anno macellata con rafano dimostrano il loro impegno per l'agricoltura etica, l'autosufficienza e l'agricoltura a basso impatto. Il team segue i principi dell'agricoltura biologica, utilizzando tecniche di agricoltura rigenerativa per ridurre il proprio impatto ambientale. La riduzione degli sprechi è un obiettivo fondamentale, con gli scarti di cucina compostati per nutrire le colture future.

Wild Shropshire, Whitchurch, North Shropshire

Il ristorante [Wild Shropshire](#), situato a Whitchurch, adotta un approccio micro-stagionale alla ristorazione, creando un menu degustazione basato su ciò che è disponibile ogni giorno. Lo chef-proprietario James Sherwin si affida molto alla raccolta e all'approvvigionamento locale sostenibile, con piatti del menu che includono l'ala di pollo Wackley Brook con wagyu garum e sciroppo di betulla, o la fesa di wagyu stagionata 70 giorni con shoyu bianco e carota selvatica. Il ristorante gestisce la propria fattoria di 4000 metri quadrati, situata a soli tre chilometri di distanza, fondata nel marzo 2023 su un terreno donato dai suoceri di James Sherwin. La fattoria utilizza metodi biologici e non-dig, evitando l'uso di diserbanti, pesticidi o fertilizzanti artificiali. I prodotti della fattoria vengono utilizzati nei piatti del ristorante, mentre l'eventuale eccedenza viene conservata attraverso la fermentazione o il compostaggio.

Pythouse Kitchen Garden, Tisbury, Wiltshire

Immerso in un giardino vittoriano del XVIII secolo restaurato e recintato a Tisbury, nel Wiltshire, il [Pythouse Kitchen Garden](#) offre un'esperienza culinaria sostenibile profondamente legata all'ambiente circostante. La filosofia del ristorante, che va dalla terra al piatto, garantisce che la frutta e la verdura coltivate nel giardino di tre acri siano al centro dei suoi menu stagionali. Sotto la guida dello chef Darren Broom, il ristorante è specializzato nella cottura all'aperto sul fuoco, un metodo che aggiunge sapori naturali ai piatti e si allinea al loro approccio sostenibile. Il menu cambia con le stagioni, con piatti come il carciofo dell'orto e la trota Chalkstream alla griglia, entrambi che mettono in risalto la freschezza e la qualità dei prodotti coltivati in casa.

Native, Tenbury Wells, Worcestershire

[Il Native](#), situato al confine tra l'Herefordshire e il Worcestershire all'interno della tenuta Netherwood, è un ristorante che punta sulla cucina sostenibile. Fondato dai pionieri del cibo selvatico Ivan Tisdall-Downes e Imogen Davis, Native offre una cucina britannica moderna e iperstagionale che utilizza ingredienti raccolti e di provenienza etica. Il menu presenta piatti

innovativi come il char siu di prugne con panisse di fave e tartare di cervo e kimchi, che sottolineano l'impegno del ristorante nell'utilizzo di ingredienti locali e selvatici. L'impegno di Native per la sostenibilità va oltre il piatto. Il ristorante opera con una filosofia a zero sprechi, assicurando che ogni parte di un ingrediente venga utilizzata e che ogni rifiuto venga compostato o riutilizzato. Inoltre, Native offre anche alloggi che permettono agli ospiti di immergersi nella natura della tenuta.