

## **Guida Michelin, fra le eccellenze 2022 c'è la Locanda di Cameri: «La nostra una continua evoluzione»**

**Data:** 23/01/2022

**Fonte:** lavocedinovara.com

**Link:** <https://www.lavocedinovara.com/provincia/cameri/guida-michelin-fra-le-eccellenze-2022-ce-la-locanda-di-cameri-la-nostra-una-continua-evoluzione/>

Nella guida Michelin 2022, nelle guide de L'Espresso e con un 9.5 su "The Fork". Importante riconoscimento per la camerese Locanda di Marina e Alberto Corbellini, che proprio dal 2022 è tornata a essere nella guida più rinomata d'Italia. Un risultato importante, che come spesso accade è un punto di arrivo incredibile e allo stesso tempo uno stimolo per continuare la strada. La Locanda sorge a Cameri dal 2014, nel 2016 c'è stato un restyling e dal 2018 la cucina è affidata allo chef olegnese Corrado Lombardo.

«Il nostro è un percorso compiuto passo dopo passo, – racconta Alberto – non si fa tutto in un attimo. La nostra è una continua evoluzione, sia con il personale, sia con la cucina. Alla base ci deve essere una struttura creata apposta affinché possa crescere». A premiare chi accoglie e chi cucina per i clienti sono stati l'eccellenza delle materie prime e la loro unione all'interno di una carta che cambia ogni due mesi, seguendo la stagionalità e che ha, dietro le quinte, un lungo studio con aggiustamenti e prove. Non è tanto un pranzo o una cena quello che viene proposto alla Locanda, bensì un percorso, proprio come ognuno lo potrebbe immaginare: un affidarsi e percorrere insieme una strada fatta in questo caso di sensi, sapori, impiattamenti che appagano occhio e bocca. Vivere un'esperienza. «Mangiare bene? Per me significa mangiare rendendosi conto che dietro quel piatto ci sono stati una ricerca e un impegno per mantenere le caratteristiche della materia prima, – spiega lo chef, la cui passione è ben visibile anche da una mascherina – mangiare bene significa semplicità senza stravolgimento, eccedere senza strafare». La migliore ricompensa di Corrado Lombardo, affiancato dal sous chef Stefano Roveglia e da una squadra di collaboratori tutta novarese, è «vedere i piatti vuoti, – dice sorridendo – cosa mi piace di questo lavoro? Tutto, ha talmente tante difficoltà e tanti aspetti da affrontare che se non ti piace tutto è un problema».

Se lo chef annovera un'esperienza tra Italia ed estero in locali stellati, la presenza nella guida per eccellenza è una grande soddisfazione per Marina e Alberto: «Essere riconosciuti non è semplice, siamo orgogliosi che la nostra cucina contemporanea-gourmet e la nostra attenzione sulle materie prime e tecniche di lavorazione sia apprezzata».

Novaresi doc, Marina e Alberto hanno scelto Cameri per un motivo preciso: «E' un posto strategico poiché attira molte persone non solo novaresi anzi, ma da Varese, da Milano, dalla zona dei laghi, – spiega Alberto – ci piace di

più l'idea di essere in un piccolo paese e offrire qualcosa che sia davvero particolare».

**Articolo originale:**

<https://www.lavocedinovara.com/provincia/cameri/guida-michelin-fra-le-eccellenze-2022-ce-la-locanda-di-cameri-la-nostra-una-continua-evoluzione/>

---

Generato da armandopassaro.it il 10/06/2026 04:51  
Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532