

La guía MICHELIN *Italia* 2016

La selección incluye dos nuevos restaurantes de dos estrellas

Michelin ha presentado la 61ª edición de la guía MICHELIN Italia, que recoge 334 restaurantes con estrella. En esta ocasión, todos los restaurantes de tres estrellas del año anterior mantienen la distinción, prueba de la gran regularidad de la gastronomía italiana. En total, Italia cuenta con ocho restaurantes de tres estrellas: Piazza Duomo, en Alba; Da Vittorio, en Brusaporto; Dal Pescatore, en Canneto Sull'Oglio; Reale, en Castel di Sangro; Enoteca Pinchiorri, en Florencia; Osteria Franceseana, en Módena; La Pergola, en Roma y Le Calandre, en Rubano.

Dos nuevos restaurantes obtienen dos estrellas este año: Casa Perbellini, situada en Verona, donde chef Giancarlo Perbellini ha ganado en madurez y regularidad, concentrándose en dos elementos fundamentales: el producto y la experiencia del cliente. Con su menú degustación, basado en ingredientes de enorme calidad, el chef ofrece a sus clientes un viaje gustativo matizado con notas delicadas e intensas en sabores equilibrados en el paladar.

Gourmetstube Einhorn, en Mules, ha logrado una segunda estrella. El chef Peter Girtler reinterpreta la cocina regional con un estilo más creativo, apoyándose especialmente en los productos locales. Gracias a su trabajo, su cocina se cuenta entre las más innovadoras de toda la región.

En total, 38 restaurantes se distinguen con dos estrellas en la guía MICHELIN *Italia* 2016.

La categoría de restaurantes galardonados con una estrella cuenta con 26 nuevas direcciones, 288 en total.

Entre ellos, figura el restaurante Seta par Antonio Guida, ubicado en el hotel Mandarin Oriental, que propone una cocina de tierra y mar con algunas influencias orientales, así como Tukuyoshi, donde el chef YoJi Tokuyoshi, que ha trabajado con Massimo Bottura, ofrece una cocina italiana inédita, reinterpretada con un toque japonés, y realizada con una gran técnica y una marcada personalidad.

El Armani Ristorante obtiene igualmente una estrella. El cocinero Filippo Gozzoli desarrolla una cocina de tendencia de alta calidad, mezclando creatividad, técnica y basándose en ingredientes mediterráneos.

Por último, la guía MICHELIN *Italia* 2016 cuenta con 24 nuevos restaurantes distinguidos con un Bib Gourmand, con un total de 271. El Bib Gourmand recompensa a los restaurantes que proponen una muy buena relación calidad/precio, es decir, aquellos que ofrecen un menú completo de calidad (entrante, plato principal, postre) por un precio máximo de 30 € (35 € en las ciudades turísticas).

La guía MICHELIN *Italia* 2016 ya está disponible en versión impresa y digital en tabletas y dispositivos móviles.

Sobre la guía MICHELIN

Desde hace más de un siglo, la colección de las guías MICHELIN propone a sus lectores una selección de los mejores restaurantes, hoteles y casas rurales de todo el mundo. Las guías MICHELIN, 24 en total, cubren actualmente 24 países de tres continentes.

Continuamente a la búsqueda de nuevas direcciones y hallazgos únicos, los inspectores de la guía MICHELIN prueban a diario toda clase de establecimientos y estilos de cocina. Siempre anónimos, los inspectores se comportan como simples clientes y pagan sistemáticamente sus facturas. Pero son profesionales que evalúan cada plato según cinco criterios: la calidad de los productos utilizados, la personalidad de la cocina, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad. Las mejores mesas se distinguen con el Bib Gourmand o con las estrellas, distinciones basadas únicamente en la calidad de la cocina y que siempre se atribuyen de forma consensuada. Confort y servicio se califican separadamente.

Con la guía MICHELIN *Italia* 2016, el Grupo Michelin continúa ayudando a millones de viajeros en sus desplazamientos. Esta misión de la guía, que existe desde su creación en 1900, es también la del Grupo Michelin: ofrecer “la mejor forma de avanzar”.

La misión de Michelin, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica, comercializa y distribuye neumáticos para todo tipo de vehículos. Michelin propone igualmente servicios digitales innovadores, como la gestión telemática de flotas de vehículos y herramientas de ayuda a la movilidad. Asimismo, edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en 170 países, emplea a 112.300 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

