

## O guia MICHELIN *Itália* 2016

### A seleção inclui dois novos restaurantes de duas estrelas

*A Michelin apresentou a 61ª edição do guia MICHELIN Itália, que recopila 334 restaurantes com estrela. Desta vez, todos os restaurantes de três estrelas do ano anterior mantêm a distinção, prova da grande regularidade da gastronomia italiana. No total, a Itália conta com oito restaurantes de três estrelas: Piazza Duomo, em Alba; Da Vittorio, em Brusaporto; Dal Pescatore, em Canneto Sull'Oglio; Reale, em Castel di Sangro; Enoteca Pinchiorri, em Florença; Osteria Francescana, em Módena; La Pergola, em Roma e Le Calandre, em Rubano.*

Dois novos restaurantes conseguem duas estrelas este ano: Casa Perbellini, situada em Verona, onde o chefe Giancarlo Perbellini ganhou em maturidade e regularidade, concentrando-se em dois elementos fundamentais: o produto e a experiência do cliente. Com o seu menu de degustação, baseado em ingredientes de enorme qualidade, o chefe oferece aos seus clientes uma viagem gustativa matizada com notas delicadas e intensas em sabores equilibrados no paladar.

Gourmetstube Einhorn, em Mules, conseguiu uma segunda estrela. O chefe Peter Girtler reinterpreta a cozinha regional com um estilo mais criativo, apoiando-se especialmente nos produtos locais. Graças ao seu trabalho, a sua cozinha é das mais inovadoras de toda a região.

No total, 38 restaurantes distinguem-se com duas estrelas no guia MICHELIN *Itália* 2016.

A categoria de restaurantes galardoados com uma estrela conta com 26 novos estabelecimentos, 288 no total.

Entre os mesmos, o restaurante Seta par Antonio Guida, situado no hotel Mandarin Oriental, que propõe uma cozinha de terra e mar com algumas influências orientais, assim como Tukuyoshi, onde o chefe YoJi Tokuyoshi, que trabalhou com Massimo Bottura, oferece uma cozinha italiana inédita, reinterpretada com um toque japonês, e realizada com uma grande técnica e uma acentuada personalidade.

O Armani Ristorante consegue igualmente uma estrela. O cozinheiro Filippo Gozzoli desenvolve uma cozinha de tendência de alta qualidade, misturando criatividade, técnica e baseando-se em ingredientes mediterrânicos.

Por último, o guia MICHELIN *Itália* 2016 conta com 24 novos restaurantes distinguidos com um Bib Gourmand, com um total de 271. O Bib Gourmand recompensa os restaurantes que propõem uma muito boa relação qualidade/preço, isto é, aqueles que servem um menu completo de qualidade (entrada, prato principal, sobremesa) com um preço máximo de 30 € (35 € nas cidades turísticas).

O guia MICHELIN *Itália* 2016 já está disponível em versão impressa e digital em tablets e dispositivos móveis.

### **Sobre o guia MICHELIN**

Já há mais de um século que a coleção dos guias MICHELIN propõe aos seus leitores uma seleção dos melhores restaurantes, hotéis e casas rurais de todo o mundo. Os guias MICHELIN, 24 no total, abrangem atualmente 24 países em três continentes.

Sempre à procura de novos estabelecimentos e achados únicos, os inspetores do guia MICHELIN provam todos os dias todo o tipo de estabelecimentos e estilos de cozinha. Sempre anónimos, os inspetores comportam-se como simples clientes e pagam sistematicamente as suas faturas. Mas são profissionais que avaliam cada prato, segundo cinco critérios: a qualidade dos produtos utilizados, a personalidade da cozinha, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade. As melhores mesas distinguem-se com o Bib Gourmand ou com as estrelas, distinções baseadas somente na qualidade da cozinha e que sempre se atribuem por consenso. O conforto e o serviço classificam-se por separado.

Com o guia MICHELIN *Itália* 2016, o Grupo Michelin continua a ajudar milhões de pessoas nas suas deslocações. Esta missão do guia, que existe desde a sua criação em 1900, é também a do grupo Michelin: oferecer «A melhor maneira de avançar».

*A missão da Michelin, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e mapas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. A Michelin possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).*

#### **DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

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

