05/12/2018

***MICHELIN PRESENTA LA GUÍA***

***MICHELIN ITALIA 2019***

***EL RESTAURANTE ULIASSI RECIBE TRES ESTRELLAS Y SE CONVIERTE EN EL DÉCIMO RESTAURANTE ITALIANO QUE LOGRA LA MÁXIMA DISTINCIÓN.***

Michelin presenta la guía MICHELIN Italia 2019. En esta 64ª edición, el restaurante ***Uliassi*** obtiene tres estrellas, lo que eleva a 10 el número de establecimientos con la máxima distinción en Italia. Hasta 29 nuevos restaurantes logran una estrella en esta selección transalpina, que cuenta con 367 establecimientos galardonados con al menos una estrella, la más amplia del mundo después de Francia.

***Uliassi*** es una oda a la gastronomía marina. También es, ante todo, una magnífica historia familiar: la de los hermanos Catia y Mauro Uliassi. Catia dirige la sala del restaurante, mientras que Mauro está a cargo de la cocina, creando con sus equipos platos sencillos y contemporáneos. En cuanto a su estilo, el chef lo define como inspirado por la tradición, pero a la vez en permanente evolución, gracias al dominio de nuevas técnicas culinarias. Catia y Mauro recurren igualmente a sus experiencias de viaje y al entorno que les rodea, para proponer platos que llevan una verdadera firma gastronómica.

El encanto de un mar barrido por los vientos se reconoce en los platos gracias al pescado, que ostenta a menudo el protagonismo principal. Pero, paradójicamente, Mauro se ha convertido también en maestro de la preparación exigente y compleja de piezas de caza.

A propósito del restaurante ***Uliassi***, Sergio Lovrinovich, Director de la guía MICHELIN Italia, declara: “Esta localización es un lugar lleno de energía y de una belleza excepcional. Los comensales están siempre invitados a vivir una memorable experiencia gastronómica y a descubrir una cocina única. Como indican las estrellas, este establecimiento merece realmente un desplazamiento ex profeso”.

Las tres estrellas MICHELIN designan a lo largo y ancho del mundo a los restaurantes que ofrecen una cocina única, es decir, una cocina que justifica el viaje. La atribución de las tres estrellas al restaurante ***Uliassi*** aumenta a 10 el número de establecimientos italianos que han recibido esta distinción. Los otros 9 son los siguientes: ***Piazza Duomo*** en Alba (CN), ***Da Vittorio*** en Brusaporto (BG), ***St. Hubertus*** en San Cassiano (BZ), ***Le Calandre*** en Rubano (PD), ***Dal Pescatore*** en Canneto Sull’Oglio (MN), ***Osteria Francescana*** en Módena, ***Enoteca Pinchiorr*** en Florencia, ***La Pergola*** en Roma y ***Reale*** en Castel di Sangro (AQ).

A propósito de la selección 2019 en Italia, Gwendal Poullennec, Director Internacional de la guías MICHELIN,comenta: “Nuevamente este año, los 367 establecimientos distinguidos por nuestros equipos de inspectores rinden un vibrante homenaje a la riqueza y diversidad regional de la gastronomía italiana, que es una gastronomía de productos, de regiones y de autenticidad. Por otra parte, es igualmente apasionante hacer notar hasta qué punto los chefs y artesanos que dirigen estos restaurantes hacen vivir y evolucionar el panorama culinario italiano, oscilando entre el respeto a las tradiciones y la innovación gastronómica”.

La selección 2019 cuenta también con 39 establecimientos con dos estrellas para los que que “merece la pena desviarse”, así como 318 establecimientos con una estrella –29 de ellos nuevos–, que ofrecen una cocina de gran fineza que “compensa pararse”.

La región que registra el mayor número de nuevos establecimientos con estrella es la de Piamonte, con 5 nuevos restaurantes. Entre éstos, 2 son dirigidos por el chef Antonio Cannavacciulo: ***Cannavacciulo Bistrot Torino*** en Turín, cuyo chef ejecutivo es Nicola Somma, y ***Cannavacciulo Cafè & Bistrot*** en Novara, con Vincenzo Manicone en la dirección de la cocina. El restaurante del chef multi-galardonado Enrico Bartolini, ***Locanda del Sant’Uffizio Enrico Bortalini,*** situado en Ciocaro di Penango (AT), y a cuyo cargo está Gabriele Boffa, también obtiene una primera estrella.

En Basilicata, en el sur de Italia, el restaurante ***Vitantonio Lombardo*** añade de nuevo una estrella a la región, mientras en Calabria, ***Quafiz***, establecimiento del chef “Nino” Rossi en Santa Cristina d’Aspromonte (RC), es el que logra esta distinción.

En las islas se imponen figuras ya conocidas. En Sicilia, el chef con tres estrellas Heinz Beck gana una estrella para su restaurante ***St. George by Heinz Beck*** en Taormina (ME), que dirige el chef Giovanni Solofra. En Cerdeña, el chef Italo Rossi obtiene también una primera estrella para su restaurante ***ConFusion Lounge,*** situado en Arzachena (SS).

La selección de la guía MICHELIN Italia 2019 incluye:

* 318 restaurantes con una estrella (29 de ellos nuevos)
* 39 restaurantes con dos estrellas
* 10 restaurantes con tres estrellas (uno de ellos nuevo)
* 257 restaurantes Bib Gourmand

Lombardía es la región italiana que tiene más estrellas. Con 2 nuevos establecimientos con una estrella, registra hasta 60 restaurantes distinguidos con una o más estrellas: 2 establecimientos tres estrellas, 6 con dos estrellas y 52 con una estrella.

Piamonte, con 5 nuevas mesas con estrella y un total de 45 restaurantes (1 con tres estrellas, 4 con dos estrellas y 40 con una estrella), recupera su segundo lugar en el podio entre las regiones distinguidas, mientras que Campania se sitúa tercera, con 43 establecimientos seleccionados, 2 de ellos nuevos (6 con dos estrellas y 37 con una estrella).

Con 38 mesas distinguidas, 2 de ellas nuevas (1 tres estrellas, 3 dos estrellas y 34 una estrella), Veneto viene justo detrás, seguido de Toscana con 36 establecimientos, 3 de ellos nuevos (1 tres estrellas, 4 dos estrellas y 31 una estrella).

En lo que se refiere a las provincias, la de Nápoles, con 24 restaurantes con al menos una estrella (6 dos estrellas y 18 una estrella), se sitúa por delante de la provincia de Roma, que cuenta con 23 establecimientos distinguidos (1 con tres estrellas, 2 con dos estrellas y 20 con una estrella). La provincia de Bolzano recupera la tercera posición con 1 restaurante con tres estrellas, 5 con dos estrellas y 15 con una estrella.

***Sobre la guía MICHELIN***

*La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.*

*Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.*

*Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.*

***Sobre MICHELIN***

*Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (*[*www.michelin.es)*](http://www.michelin.es))*.*