

INFORMACIÓN DE PRENSA

05/12/2018

MICHELIN PRESENTA LA GUÍA MICHELIN ITALIA 2019

EL RESTAURANTE ULIASSI RECIBE *** 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 ***, lo que eleva a 10 el número de establecimientos con la máxima distinción en Italia. Hasta 29 nuevos restaurantes logran * en esta selección transalpina, que cuenta con 367 establecimientos galardonados con al menos **, 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 *** 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 *** 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 las 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 ** para los que que "merece la pena desviarse", así como 318 establecimientos con * –29 de ellos nuevos–, que ofrecen una cocina de gran fineza que "compensa pararse".

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



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 Cannavacciuolo: **Cannavacciuolo Bistrot Torino** en Turín, cuyo chef ejecutivo es Nicola Somma, y **Cannavacciuolo 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 Bortolini**, situado en Ciocarò di Penango (AT), y a cuyo cargo está Gabriele Boffa, también obtiene 🌟.

En Basilicata, en el sur de Italia, el restaurante **Vitantonio Lombardo** añade de nuevo 🌟 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 🌟🌟🌟 Heinz Beck gana 🌟 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 🌟 para su restaurante **ConFusion Lounge**, situado en Arzachena (SS).

La selección de la guía MICHELIN Italia 2019 incluye:

- 318 restaurantes con 🌟 (29 de ellos nuevos)
- 39 restaurantes con 🌟🌟
- 10 restaurantes con 🌟🌟🌟 (uno de ellos nuevo)
- 257 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

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

Piamonte, con 5 nuevas mesas con estrella y un total de 45 restaurantes (1 con 🌟🌟🌟, 4 con 🌟🌟 y 40 con 🌟), 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 🌟🌟 y 37 con 🌟).

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

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

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapate 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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL
Avenida de los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA
Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

