

MICHELIN APRESENTA O GUIA MICHELIN ITÁLIA 2019

O RESTAURANTE ULIASSI RECEBE * E TORNA-SE NO DÉCIMO
RESTAURANTE ITALIANO A ALCANÇAR A MÁXIMA DISTINÇÃO.**

A Michelin apresenta o guia MICHELIN Itália 2019. Nesta 64ª edição, o restaurante **Uliassi** obtém ***, o que eleva para 10 o número de estabelecimentos com a máxima distinção em Itália. 29 novos restaurantes obtêm * nesta seleção transalpina, que conta com 367 estabelecimentos galardoados com pelo menos *, a segunda mais vasta do mundo, a seguir à de França.

O **Uliassi** é uma ode à gastronomia marinha. Também é, antes de tudo, uma magnífica história de família: a dos irmãos Catia e Mauro Uliassi. Catia dirige a sala do restaurante, enquanto que Mauro está encarregue da cozinha, criando, com as suas equipas, pratos simples e contemporâneos. Quanto ao seu estilo, o chef define-o como inspirado pela tradição, mas em permanente evolução, graças ao domínio de novas técnicas culinárias. Catia e Mauro recorrem, igualmente, às suas experiências de viagem e ao ambiente que os rodeia, para propor pratos que contam com uma verdadeira assinatura gastronómica.

O encanto de um mar varrido pelos ventos reconhece-se nos pratos graças ao peixe, que assume o papel de protagonista principal. Mas, paradoxalmente, Mauro tornou-se, também, um mestre da preparação exigente e complexa de peças de caça.

A propósito do restaurante **Uliassi**, Sergio Lovrinovich, Diretor do guia MICHELIN Italia, declara: “Esta localização é um local pleno de energia e de uma beleza excecional. Os comensais são sempre convidados a viver uma memorável experiência gastronómica e a descobrir uma cozinha única. Como indicam as estrelas, este estabelecimento justifica, realmente, uma viagem específica”.

As *** designam, em todo o mundo, os restaurantes que oferecem uma cozinha única, ou seja, uma cozinha que justifica a viagem. A atribuição das *** ao restaurante **Uliassi** aumenta para 10 o número de estabelecimentos italianos que receberam esta distinção. Os outros 9 são os seguintes: **Piazza Duomo** em Alba (CN), **Da Vittorio** em Brusaporto (BG), **St. Hubertus** em San Cassiano (BZ), **Le Calandre** em Rubano (PD), **Dal Pescatore** em Canneto Sull'Oglio (MN), **Osteria Francescana** em Modena, **Enoteca Pinchiorr** em Florença, **La Pergola** em Roma, e **Reale** em Castel di Sangro (AQ).

A propósito da seleção de 2019 em Itália, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, comenta: “De novo este ano, os 367 estabelecimentos distinguidos pelas nossas equipas de inspetores rendem uma vibrante homenagem à riqueza e diversidade regional da gastronomia italiana, que é uma gastronomia de produtos, de regiões e de autenticidade. Por outro lado, é igualmente apaixonante fazer notar até que ponto os chefs e artesãos que dirigem estes restaurantes fazem viver e evoluir o panorama culinário italiano, oscilando entre o respeito pelas tradições e a inovação gastronómica”.

A seleção de 2019 conta, também, com 39 estabelecimentos com **, dos que “merecem um desvio”, assim como 318 estabelecimentos com * – 29 dos quais novos –, que oferecem uma cozinha de grande fineza para que “merece a pena parar”.

A região que regista o maior número de novos estabelecimentos com estrela é a do Piemonte, com 5 novos restaurantes. Entre estes, 2 são dirigidos pelo chef Antonio Cannavacciuolo: o **Cannavacciuolo Bistrot Torino**, em Turim, cujo chef executivo é Nicola Somma, e o **Cannavacciuolo Cafè & Bistrot**, em Novara, com Vincenzo Manicone na direção da cozinha. O restaurante do chef multigalardoado Enrico Bartolini, **Locanda del Sant'Uffizio Enrico Bortolini**, situado em Ciocar di Penango (AT), e a cujo cargo está Gabriele Boffa, também obtém 🌟.

Em Basilicata, no sul de Itália, o restaurante **Vitantonio Lombardo** adiciona, de novo, 🌟 à região, enquanto que, em Calábria, o **Quafiz**, estabelecimento do chef "Nino" Rossi, em Santa Cristina d'Aspromonte (RC), é o que alcança esta distinção.

Nas ilhas impõem-se figuras já conhecidas. Na Sicília, o chef com 🌟🌟🌟 Heinz Beck conquista 🌟 para o seu restaurante **St. George by Heinz Beck**, em Taormina (ME), que é dirigido pelo chef Giovanni Solofra. Na Sardenha, o chef Italo Rossi obtém, também, 🌟 para o seu restaurante **ConFusion Lounge**, situado em Arzachena (SS).

A seleção do guia MICHELIN Itália 2019 inclui:

- 318 restaurantes com 🌟 (29 dos quais novos)
- 39 restaurantes com 🌟🌟
- 10 restaurantes com 🌟🌟🌟 (um dos quais novo)
- 257 restaurantes Bib Gourmand (🍷)

A Lombardia é a região italiana que possui mais estrelas. Com 2 novos estabelecimentos com 🌟, regista 60 restaurantes distinguidos com uma ou mais estrelas: 2 estabelecimentos com 🌟🌟🌟, 6 com 🌟🌟 e 52 com 🌟.

Piemonte, com 5 novas mesas com estrela e um total de 45 restaurantes (1 com 🌟🌟🌟, 4 com 🌟🌟 e 40 com 🌟), recupera o seu segundo lugar no pódio entre as regiões distinguidas, enquanto que Campânia situa-se em terceiro lugar, com 43 estabelecimentos selecionados, 2 deles novos (6 com 🌟🌟 e 37 com 🌟).

Com 38 mesas distinguidas, 2 delas novas (1 com 🌟🌟🌟, 3 com 🌟🌟 e 34 com 🌟), Veneto vem logo atrás, seguida da Toscana, com 36 estabelecimentos, 3 deles novos (1 com 🌟🌟🌟, 4 com 🌟🌟 e 31 com 🌟).

No que se refere às províncias, a de Nápoles, com 24 restaurantes com pelo menos 🌟 (6 com 🌟🌟 e 18 com 🌟), situa-se na frente da província de Roma, que conta com 23 estabelecimentos distinguidos (1 com 🌟🌟🌟, 2 com 🌟🌟 e 20 com 🌟). A província de Bolzano recupera a terceira posição, com 1 restaurante com 🌟🌟🌟, 5 com 🌟🌟 e 15 com 🌟.

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online. à

Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a MICHELIN

A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 171 países, emprega 114 700 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

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

