

## **UNDÉCIMO RESTAURANTE CON TRES ESTRELLAS EN LA GUÍA MICHELIN ITALIA 2020, CON UN TOTAL DE 374 ESTABLECIMIENTOS CON ESTRELLA**

LA 65ª EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN ITALIA, PRESENTADA EN PLASENZA, CONFIRMA A LA SELECCIÓN TRANSALPINA COMO UNA DE LAS MÁS ABUNDANTEMENTE DOTADAS DE ESTRELLAS DEL MUNDO, CON UN TOTAL DE 374 RESTAURANTES CON ESTRELLA, DE LOS CUALES 33 SON NUEVOS. 11 DE ELLOS OSTENTAN LA MÁS ALTA DISTINCIÓN CONCEDIDA POR MICHELIN. EL GRUPO DE ESTABLECIMIENTOS CON **\*\*\*** AUMENTA ESTE AÑO, CON LA PROMOCIÓN A ESTE NIVEL DEL PRESTIGIOSO RESTAURANTE **ENRICO BARTOLINI AL MUDEC**.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, comenta: "Por su diversidad, mezclando tradiciones regionales y creatividad, por la calidad de sus productos y por el saber-hacer de sus chefs, Italia ocupa un lugar central en el panorama gastronómico mundial. Los 33 nuevos restaurantes con Estrella que hacen su aparición en la escena culinaria transalpina, reflejan la infinita diversidad de la cocina italiana, y son la prueba de la creatividad de sus chefs. El nuevo restaurante con **\*\*\*** **Enrico Bartolini al MUDEC**, en el que la personalidad del chef se ilustra a través de su sentido de la investigación y experimentación, refleja perfectamente el dinamismo de la ciudad de Milán, y añade un toque artístico más al patrimonio gastronómico de Italia."

Esta es la lista de los 11 establecimientos con **\*\*\***, y que "justifican el viaje", de la Guía MICHELIN Italia 2020: **Piazza Duomo** en Alba, **Da Vittorio** en Brusaporto, **St. Hubertus** en San Casiano, **Le Calandre** en Rubano, **Dal Pescatore** en Canneto Sull'Oglio, **Osteria Fracescana** en Módena, **Enoteca Pinchiorri** en Florencia, **La Pergola** en Roma, **Reale** en Castel di Sangro, **Mauro Uliassi** en Senigallia, y **Enrico Bartolini al MUDEC** en Milán.

Entre los 35 restaurantes con **\*\***, por los que "merece la pena desviarse", hay 2 nuevos:

- **La Madernassa**, en Guarene, provincia de Coni. La cocina del chef Michelangelo Mammolitin, nacido en 1985, se ha convertido en un hito inevitable en el circuito de los grandes restaurantes de la región de Piemonte. Sus platos expresan su rigor, técnica y precisión, tomando vida gracias a la tradición y a la utilización de productos locales, a los cuales se añaden productos del mar, ingredientes exóticos con ciertos toques asiáticos y los vegetales cultivados personalmente por el chef en el huerto situado junto a su restaurante.
- **GLAM d'Enrico Bartolini** en Venecia. A los platos de pescado, procedentes del mercado de Rialto, se añaden recetas locales revisitadas por la inspiración del chef ejecutivo Donato Ascani, nacido en 1987. Su cocina es una sabia combinación de creatividad e instinto, inspirada por los productos locales aderezados con toques orientales y hierbas aromáticas de la laguna.

La categoría de 🌟, la de los restaurantes por los que “compensa pararse”, cuenta con 328 componentes, 30 de ellos nuevos. Las regiones que cuentan con más nuevos restaurantes con Estrella son la Lombardía, la Campania y la Toscana, ya que entre ellas acaparan más de la mitad de los restaurantes con 🌟.

Como resumen, la selección de la Guía MICHELIN Italia 2020 incluye:

-11 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)

-35 restaurantes con 🌟🌟 (2 nuevos)

-328 restaurantes con 🌟 (30 nuevos)

En total, 374 restaurantes.

Lombardía es la región con más Estrellas, con 62 restaurantes (3 con 🌟🌟🌟, 5 con 🌟🌟 y 54 con 🌟). El Piamonte, con 4 nuevos restaurantes agraciados, está en segunda posición, con 46 establecimientos de la selección (1 con 🌟🌟🌟, 4 con 🌟🌟 y 41 con 🌟), delante de la Campania, que cuenta con 44 restaurantes con Estrella (6 con 🌟🌟 y 38 con 🌟), 6 de ellos nuevos. Siguen la Toscana (40 restaurantes, 6 de ellos nuevos), y el Véneto con 37 establecimientos (1 con 🌟🌟🌟, 2 con 🌟🌟 y 32 con 🌟).

En cuanto a provincias, Nápoles, en Campania, sigue siendo la de mayor número de Estrellas con 26 restaurantes (6 con 🌟🌟 y 22 con 🌟), delante de Roma con 24 restaurantes (1 con 🌟🌟🌟, 1 con 🌟🌟 y 22 con 🌟), y luego viene Milán (20 restaurantes con Estrella en total), cuya vitalidad en numerosos aspectos se ve por fin recompensada en la escena gastronómica con la promoción de este nuevo restaurante con 🌟🌟🌟.

Sergio Lovrinovich, Director de la Guía MICHELIN Italia, indica: “Año tras año, la Guía constata que la originalidad de nuestra cocina reside en la excelencia de los productos, en las tradiciones radicadas en el territorio y en la capacidad de innovación. Conseguir ser a la vez sencillo e innovador es un trabajo difícil, que exige constancia, pasión y colaboración. Enhorabuena, por tanto, a todos los chefs y sus equipos que ponen en valor el panorama gastronómico italiano, que puede estar orgulloso de sus 374 restaurantes con Estrella.”

En la presentación de la Guía MICHEIN Italia 2020 también ha tenido lugar la entrega de 4 premios especiales:

**El Premio del Chef Michelin 2020**, patrocinado por Eberhard, ha sido concedido a Gennaro Esposito, del restaurante *Torre del Saracino*, en Vico Equense.

**El Premio del joven Chef Michelin 2020**, patrocinado por Lavazza, ha sido concedido a Davide Pulei, del restaurante *Alchimia*, en Milán.

**El Premio al servicio de sala Michelin 2020**, patrocinado por Coppini, ha sido concedido a Sara Orlando, del restaurante *Locanda di Orta*, en Orta San Giulio.

**El Premio Pasión del vino Michelin 2020**, patrocinado por el Consorzio del Brunello di Montalcino, ha sido concedido a Rino Bilia, del restaurante *Le Petit restaurant*, en Cogne.

Además de la selección con Estrellas, esta 65ª edición de la Guía MICHELIN Italia recomienda a sus lectores 2.700 alojamientos y restaurantes. Entre los 2.075 restaurantes, más de 1.400 tienen la distinción “El Plato MICHELIN” (🍴), que señala a los establecimientos con una buena cocina y productos de calidad. Y 266 de ellos son acreedores de la distinción Bib Gourmand (🍷) (menú completo por menos de 35 euros), de los cuales 25 son nuevos. Las regiones que cuentan con más restaurantes Bib Gourmand (🍷) son: Emilia Romagna (33), Piamonte (32), Lombardía (28), Toscana (27) y Véneto (22).

### **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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. ([www.michelin.es](http://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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

