

GUIA MICHELIN ITALIA 2020

COM UM TOTAL DE 374 RESTAURANTES COM ESTRELA, DOS QUAIS 33 SÃO NOVOS, A 65ª EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN ITALIA CONFIRMA O PAÍS TRANSALPINO COMO UMA DAS SELEÇÕES COM MAIS ESTRELAS DO MUNDO, COM UM TOTAL DE 374 RESTAURANTES COM. O LEQUE DE ESTABELECIMENTOS COM *** AUMENTA ESTE ANO PARA 11, COM A PROMOÇÃO À MÁXIMA DISTINÇÃO DO PRESTIGIADO RESTAURANTE *ENRICO BARTOLINI AL MUDEC*.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, comenta: “Pela sua diversidade, combinando tradições regionais e criatividade, pela qualidade dos seus produtos e pelo conhecimento dos seus chefs, Itália ocupa um lugar central no panorama gastronómico mundial. Os 33 novos restaurantes com Estrela, que fazem a sua aparição no panorama culinário transalpino, espelham a infinita diversidade da cozinha italiana, e são a prova da criatividade dos seus chefs. O novo restaurante com *** *Enrico Bartolini al MUDEC*, em que a personalidade do chef é ilustrada através do seu sentido da investigação e da experimentação, reflete na perfeição o dinamismo da cidade de Milão, e acrescenta um toque artístico adicional ao património gastronómico de Itália”.

Os 11 estabelecimentos com ***, e que “justificam a viagem”, incluídos no Guia MICHELIN Italia 2020 são os seguintes: *Piazza Duomo*, em Alba; *Da Vittorio*, em Brussaporto; *St. Hubertus*, em San Casiano, *Le Calandre*, em Rubano; *Dal Pescatore*, em Canneto Sull’Oglio; *Osteria Fracescana*, em Modena; *Enoteca Pinchiorri*, em Florença; *La Pergola*, em Roma; *Reale*, em Castel di Sangro; *Mauro Uliassi*, em Senigallia; e *Enrico Bartolini al MUDEC*, em Milão.

Entre os 35 restaurantes com **, os quais “merecem um desvio”, há 2 novos:

- ***La Madernassa***, em Guarene, província de Coni. A cozinha do chef Michelangelo Mammolitin, nascido em 1985, tornou-se numa etapa inevitável no circuito dos grandes restaurantes da região de Piemonte. Os seus pratos expressam o seu rigor, técnica e precisão, ganhando vida graças à tradição e à utilização de produtos locais, aos quais são adicionados produtos do mar, ingredientes exóticos com certos toques asiáticos e os vegetais cultivados pessoalmente pelo chef na horta situada junto ao seu restaurante.
- ***GLAM d’Enrico Bartolini***, em Veneza. Aos pratos de peixe, procedente do mercado de Rialto, são adicionadas receitas locais reinterpretadas pela inspiração do chef executivo Donato Ascani, nascido em 1987. A sua cozinha é uma sábia combinação de criatividade e instinto, inspirada pelos produtos locais adereçados com toques orientais e ervas aromáticas da lagoa.

A categoria de *, a dos restaurantes em que “merece a pena parar”, conta com 328 estabelecimentos, 30 deles novos. As regiões que contam com mais novos restaurantes com Estrela são a Lombardia, a Campânia e a Toscana, já que, entre si, abarcam mais de metade dos restaurantes com *.

A seleção da Guia MICHELIN Italia 2020 inclui um total de 374 restaurantes:

-11 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)

-35 restaurantes com 🌟🌟 (2 novos)

-328 restaurantes com 🌟 (30 novos)

No total, 374 restaurantes.

A Lombardia é a região com mais Estrelas, com 62 restaurantes (3 com 🌟🌟🌟, 5 com 🌟🌟 e 54 com 🌟). Piemonte, com 4 novos restaurantes distinguidos, está na segunda posição, com 46 estabelecimentos da seleção (1 com 🌟🌟🌟, 4 com 🌟🌟 e 41 com 🌟), na frente da Campânia, que conta com 44 restaurantes com Estrela (6 com 🌟🌟 e 38 com 🌟), 6 deles novos. Seguem-se a Toscana (40 restaurantes, 6 deles novos) e Vêneto, com 37 estabelecimentos (1 com 🌟🌟🌟, 2 com 🌟🌟 e 32 com 🌟).

Quanto a províncias, Nápoles, na Campânia, continua a ser a tem maior número de Estrelas, com 26 restaurantes (6 com 🌟🌟 e 22 com 🌟), na frente de Roma, com 24 restaurantes (1 com 🌟🌟🌟, 1 com 🌟🌟 e 22 com 🌟), seguindo-se Milão (20 restaurantes com Estrela no total), cuja vitalidade, em inúmeros aspetos, vê-se, por fim, recompensada na cena gastronómica com a promoção deste novo restaurante com 🌟🌟🌟.

Sergio Lovrinovich, Diretor do Guia MICHELIN Italia, refere: "Ano após ano, o Guia constata que a originalidade da nossa cozinha reside na excelência dos produtos, nas tradições radicadas no território e na capacidade de inovação. Conseguir ser, ao mesmo tempo, simples e inovador é um trabalho difícil, que exige constância, paixão e colaboração. Parabéns, portanto, a todos os chefs e suas equipas, que valorizam o panorama gastronómico italiano, que pode estar orgulhoso dos seus 374 restaurantes com Estrela".

Na apresentação do Guia MICHEIN Italia 2020 também teve lugar a entrega de 4 prémios especiais:

- **Prémio para o Chef Michelin 2020**, patrocinado pela Eberhard, concedido a Gennaro Esposito, do restaurante *Torre del Saracino*, em Vico Equense.
- **Prémio para o jovem Chef Michelin 2020**, patrocinado pela Lavazza, atribuído a Davide Pulei, do restaurante *Alchimia*, em Milão.
- **Prémio para o serviço de sala Michelin 2020**, patrocinado pela Coppini, outorgado a Sara Orlando, do restaurante *Locanda di Orta*, em Orta San Giulio.
- **Prémio Paixão do vinho Michelin 2020**, patrocinado pelo Consorzio del Brunello di Montalcino, concedido a Rino Bilia, do restaurante *Le Petit restaurant*, em Cogne.

Além da seleção com Estrelas, esta 65ª edição do Guia MICHELIN Italia recomenda aos seus leitores 2700 alojamentos e restaurantes. Entre os 2075 restaurantes, mais de 1400 contam com a distinção "O Prato MICHELIN" (🍴), que indica os estabelecimentos com uma boa cozinha e produtos de qualidade. E 266 dos mesmos são merecedores da distinção Bib Gourmand (🍷) (menu completo por menos de 35 euros), dos quais 25 são novos. As regiões que contam com mais restaurantes Bib Gourmand (🍷) são: Emilia Romana (33), Piemonte (32), Lombardia (28), Toscana (27) e Vêneto (22).

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate 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.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



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.

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 forma 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 eficácia do transporte. 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 diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 125.400 pessoas e dispõe de 67 centros de produção de pneus, que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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

