

## **LA GUÍA MICHELIN ITALIA 2021**

LA NUEVA GUÍA MICHELIN ITALIA 2021 PRESENTA UNA SELECCIÓN LLENA DE SORPRESAS, CON 29 NUEVOS RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN Y LA INCORPORACIÓN DE LA ESTRELLA VERDE MICHELIN, QUE DESTACA LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE.

Michelin presenta la nueva selección 2021 de la Guía MICHELIN Italia, que supone su edición número 66. En esta ocasión se incluye la Estrella Verde MICHELIN, una nueva distinción que se otorga a los chefs que se muestran especialmente comprometidos con una gastronomía más sostenible.

Entre las 29 nuevas Estrellas MICHELIN que han dibujado un nuevo firmamento en trece regiones de la península se incluyen 3 nuevos restaurantes con 🌟🌟 y 26 con 🌟, para un total de 371 restaurantes con Estrella. Los 11 establecimientos que tenían 🌟🌟🌟 en la anterior edición mantienen esta distinción. La presentación de la gala, que se realizó en un evento con formato digital, corrió a cargo de Petra Loreggian, acompañada de Federica Pellegrini, que actuó como embajadora de Michelin y anunció los nombres de los 13 chefs galardonados con la Estrella Verde MICHELIN.

**3 nuevos restaurantes con 🌟🌟 se añaden a la selección de 2021, aumentando a 37 los establecimientos totales con 🌟🌟**

**Ristorante D'O** - San Pietro All'Olmo (MI) 🌟🌟 🌿

No necesita presentación: se trata de un chef que se ha adelantado a las nuevas tendencias innovando antes que los demás y abriendo caminos inimaginables, como con su "cocina pop". Por todo ello, cenar en el restaurante de **Davide Oldani** supone encontrarlo en un nivel completamente nuevo, lleno de recuerdos gastronómicos y viajes emocionantes. También ha conseguido una Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con los jóvenes y con la formación en el respeto a los valores locales.

**Ristorante Harry's Piccolo** - Trieste 🌟🌟

Trieste, puente entre culturas y encrucijada comercial, está perfectamente representada por la extraordinaria cocina de **Matteo Metullio**. Como buen triestino de mentalidad abierta al mundo, lleva los mejores productos a su cocina, que a veces tienen que recorrer largas distancias –su credo es el "kilómetro de la autenticidad"– antes de combinarse armoniosa y originalmente para dar lugar a una perfecta simbiosis entre innovación y tradición.

**Santa Elisabetta** - Florencia 🌟🌟

Se dice que los chefs de Campania llevan la cocina en la sangre y que saben expresarla al más alto nivel, tanto en su propia región como en el extranjero. **Rocco De Santis** no es una excepción y ha conquistado el corazón de Florencia con una explosión de color e imaginación.

**26 nuevos restaurantes con 🌟, totalizando 323 en esta categoría**

Entre los nuevos establecimientos, 16 restaurantes representan la savia nueva de la gastronomía italiana al estar dirigidos por chefs menores de 35 años y, en algunos casos, incluso menores de 30 años.

<i>Don Alfonso 1890 San Barbato</i>	Donato De Leonardis*	Lavello (PZ)
<i>Relais Blu</i>	Alberto Annarumma	Massa Lubrense / Termini (NA)
<i>Re Santi e Leoni</i>	Luigi Salomone **	Nola (NA)
<i>Lorelei</i>	Ciro Sicignano**	Sorrento (NA)
<i>Osteria del Povero Diavolo</i>	Giuseppe Gasperoni *	Torriana (RN)
<i>Zia</i>	Antonio Ziantoni **	Roma
<i>Essenza</i>	Simone Nardoni**	Terracina (TN)
<i>Nove</i>	Giorgio Servetto	Alassio (SV)
<i>Impronta D'Acqua</i>	Ivan Maniago**	Lavagna / Cavi (GE)
<i>Kitchen</i>	Andrea Casali*	Como
<i>AALTO</i>	Takeshi Iwai	Milán
<i>Borgo Sant'Anna</i>	Pasquale Laera**	Monforte d'Alba (CN)
<i>Piano 35</i>	Christian Balzo	Turín
<i>Casa Sgarra</i>	Felice Sgarra **	Trani (BT)
<i>Poggio Rosso</i>	Juan Camilo Quintero**	Castelnuovo Berardenga (SI)
<i>Gabbiano 3.0</i>	Alessandro Rossi*	Marina di Grosseto (GR)
<i>Franco Mare</i>	Alessandro Ferrarini	Marina di Pietrasanta (LU)
<i>Sala dei Grappoli</i>	Domenico Francone	Montalcino / Poggio alle Mura (SI)
<i>Linfa</i>	Vincenzo Martella	San Gimignano (SI)
<i>Peter Brunel Restaurant Gourmet</i>	Peter Brunel	Arco (TN)
<i>Prezioso</i>	Heigon Heiss	Merano / Freiberg (BZ)
<i>Senso Alfio Ghezzi Mart</i>	Alfio Ghezzi	Rovereto (TN)
<i>Vecchio Ristoro</i>	Filippo Oggioni**	Aosta
<i>SanBrite</i>	Riccardo Gaspari **	Cortina d'Ampezzo (BL)
<i>La Cru</i>	Giacomo Sacchetto**	Romagnano (VR)
<i>Amistà</i>	Mattia Bianchi**	San Pietro in Cariano (VR)

\*Menor de 30 años

\*\*Menor de 35 años

Los 11 restaurantes con 🌟🌟🌟 de la península mantienen su categoría

Los restaurantes que "justifican el viaje" confirman su nivel en la Guía MICHELIN Italia 2021. 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 Modena, *Enoteca Pinchiorri* en Florence, *La Pergola* en Roma, *Reale* en Castel di Sangro (AQ), *Mauro Uliassi* en Senigallia (AN) y *Enrico Bartolini al MUDEC* en Milán.

Un excelente reparto de Estrellas MICHELIN en las regiones

Lombardía sigue siendo la región con más Estrellas MICHELIN, incluyendo 3 novedades y un total de 59 restaurantes (3 con 🌟🌟🌟, 6 con 🌟🌟 y 51 con 🌟).

La región de **Piamonte** acoge 2 novedades y permanece en segunda posición con sus 46 restaurantes (1 con 🌟🌟🌟, 4 con 🌟🌟 y 41 con 🌟), mientras que **Campania**, con 3 nuevos establecimientos, ocupa el tercer lugar con 44 restaurantes (6 con 🌟🌟 y 38 con 🌟).

La **Toscana** es la región con mayor número de establecimientos que estrenan Estrella MICHELIN. Referencia 6 nuevos restaurantes para un total de 43 (1 con 🌟🌟🌟, 5 con 🌟🌟 y 36 con 🌟). **Veneto**, con 2 nuevas entradas para un total de 37 restaurantes (1 con 🌟🌟🌟, 4 con 🌟🌟 y 32 con 🌟) ocupa el siguiente lugar.

A nivel de provincias, **Nápoles** se mantiene a la cabeza con 28 restaurantes (6 con 🌟🌟 y 22 con 🌟) y **Roma** confirma su segundo lugar con 23 (1 con 🌟🌟🌟, 1 con 🌟🌟 y 21 con 🌟). **Milán**, con 17 restaurantes (1 con 🌟🌟🌟, 4 con 🌟🌟 y 12 con 🌟), pasa del tercer al quinto lugar en el ranking, detrás de **Bolzano** con 20 (1 con 🌟🌟🌟, 3 con 🌟🌟 y 16 con 🌟) y **Cuneo** con 19 (1 con 🌟🌟🌟, 2 con 🌟🌟 y 16 con 🌟).

### 13 Estrellas Verdes MICHELIN 🌱

<i>Gardenia</i>	Mariangela Susigan	Caluso	🌟
<i>Don Alfonso 1890</i>	Alfonso ed Ernesto Jaccarino	Sant' Agata sui Due Golfi	🌟🌟
<i>Osteria Francescana</i>	Massimo Bottura	Módena	🌟🌟🌟
<i>Dattilo</i>	Caterina Ceraudo	Strongoli	🌟
<i>Lazzaro 1915</i>	Piergiorgio Siviero	Pontelongo	🌟
<i>Virtuoso Gourmet- Tenuta le Tre Virtù</i>	Antonello Sardi	San Piero a Sieve	🌟
<i>Joia</i>	Pietro Leeman	Milán	🌟
<i>D'O</i>	Davide Oldani	Cornaredo	🌟🌟
<i>I' Ciocio-Osteria di Suvereto</i>	Fabrizio Caponi	Suvereto	🌟🌟
<i>Casa Format</i>	Igor Macchia	Orbassano	🌟🌟
<i>St. Hubertus</i>	Norbert Niederkofler	San Cassiano	🌟🌟🌟
<i>Caffè La Crepa</i>	Franco Malinverno	Isola Dovarese	🌟🌟
<i>Lanterna Verde</i>	Roberto Tonola	Villa di Chiavenna	🌟

Los detalles sobre las iniciativas de los chefs que han recibido una Estrella Verde MICHELIN se presentarán en la web de la Guía MICHELIN ([guide.michelin.com/it](https://guide.michelin.com/it)) a lo largo del año, a través de la creación de contenidos específicos.

### Premios especiales en la edición 2021

Con motivo de la presentación de la la Guía MICHELIN Italia 2021, se concedieron cuatro galardones especiales:

- **PREMIO MICHELIN YOUNG CHEF AWARD 2021** by Lavazza, para Antonio Ziantoni, del *Ristorante Zia*, en Roma.
- **PREMIO MICHELIN SERVICE AWARD 2021** by Intrecci – Alta Formazione di Sala, para Christian Rainer del *Peter Brunel Ristorante Gourmet*, en Arco (TN).
- **PREMIO MICHELIN CHEF MENTOR AWARD 2021** by Blancpain, para Niko Romito, del *Ristorante Reale*, en Castel di Sangro (AQ).
- **PREMIO MICHELIN SOMMELIER AWARD 2021** by Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, para Matteo Circella, del *Ristorante La Brinca*, en Ne (GE).

La Guía MICHELIN Italia 2021 incluye:

- 11 restaurantes con ❄️❄️❄️
- 37 restaurantes con ❄️❄️ (3 nuevos)
- 323 restaurantes con ❄️ (26 nuevos)
- 252 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (11 nuevos)
- 13 nuevos restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN 🍀

Desde la publicación de la Guía MICHELIN Italia 2021, cabe señalar dos cambios relacionados con las nuevas Estrellas MICHELIN:

- **La Fenice**, Raguse - Cambio de chef formalizado en octubre.
- **L'ARIA**, Blevio - Cambio de chef el 31 de diciembre.

#### 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)

