

## **GUIA MICHELIN ITALIA 2021**

NOVA GUIA MICHELIN ITALIA 2021 APRESENTA UMA SELEÇÃO REPLETA DE SURPRESAS, COM 29 NOVOS RESTAURANTES COM ESTRELLA MICHELIN E A INCORPORAÇÃO DA ESTRELA VERDE MICHELIN, DESTINADA A VALORIZAR A GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL.

A Michelin apresenta a nova seleção de 2021 do Guia MICHELIN Italia, a sua edição número 66. Nesta ocasião é, ainda, introduzida a Estrela Verde MICHELIN, uma nova distinção, atribuída aos chefs que se mostram especialmente comprometidos com uma gastronomia sustentável.

Entre as 29 novas Estrelas MICHELIN que cintilam num novo firmamento em treze regiões da península incluem-se 3 novos restaurantes com 🌟🌟 e 26 com 🌟, para um total de 371 restaurantes com Estrela. Os 11 estabelecimentos que detiam 🌟🌟🌟 na anterior edição mantêm esta distinção. A apresentação da gala, realizada através de um evento em formato digital, esteve a cargo de Petra Loreggian, acompanhada de Federica Pellegrini, que atuou enquanto embaixadora da Michelin e anunciou os nomes dos 13 chefs galardoados com o a Estrela Verde MICHELIN.

**3 novos restaurantes com 🌟🌟 na seleção de 2021, aumentando para 37 o total de estabelecimentos com 🌟🌟**

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

Não carece de apresentação: trata-se de um chef que adiantou às novas tendências, inovando antes dos demais e abrindo caminhos inimagináveis, como com a sua "cozinha pop". Por todo isso, jantar no restaurante de **Davide Oldani** representa reencontrá-lo num nível completamente novo, pleno de brindes gastronómicos e viagens emocionantes. Também conseguiu uma Estrela Verde MICHELIN pelo seu compromisso com os jovens e por neles inculcar o respeito pelos valores locais.

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

Trieste, ponte entre culturas e encruzilhada comercial, está perfeitamente representada pela extraordinária cozinha de **Matteo Metullio**. Como bom triestino de mentalidade aberta ao mundo, leva os melhores produtos até à sua cozinha, que, por vezes, têm que percorrer longas distâncias – o "quilómetro da autenticidade" é o seu credo – antes de se combinarem harmoniosa e originalmente para dar lugar a uma simbiose perfeita entre inovação e tradição.

**Santa Elisabetta** - Florença 🌟🌟

Diz-se que os chefs da Campânia têm a cozinha no sangue e sabem expressá-la ao mais alto nível, tanto na sua própria região como fora de portas. O **Rocco De Santis** não constitui exceção e conquistou o coração de Florença com uma explosão de cor e imaginação.

**26 novos restaurantes com 🌟, para um total de 323 nesta categoria**

Entre os novos estabelecimentos, 16 restaurantes representam a jovem guarda da gastronomia italiana, ao serem dirigidos por chefs com menos de 35 anos, e, nalguns casos, até mesmo com menos de 30 anos.

<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	Milão
<i>Borgo Sant'Anna</i>	Pasquale Laera**	Monforte d'Alba (CN)
<i>Piano 35</i>	Christian Balzo	Turim
<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)

\*Menos de 30 anos

\*\*Menos de 35 anos

Os 11 restaurantes da península com 🌟🌟🌟 mantêm a sua categoria

Os restaurantes que "justificam a viagem" confirmam o seu nível no Guia MICHELIN Italia 2021. São os seguintes: *Piazza Duomo*, em Alba (CN); *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 Pinchiorri*, em Florença; *La Pergola*, em Roma; *Reale*, em Castel di Sangro (AQ); *Mauro Uliassi*, em Senigallia (AN); e *Enrico Bartolini al MUDEC*, em Milão.

Excelente distribuição de Estrelas MICHELIN pelas regiões

A Lombardia continua a ser a região com mais Estrelas MICHELIN, incluindo 3 novidades e um total de 59 restaurantes com Estrelas (3 com 🌟🌟🌟, 6 com 🌟🌟 e 51 com 🌟).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



A região de **Piemonte** acolhe 2 novidades e permanece na segunda posição, com os seus 46 restaurantes com Estrelas (1 com 🌟🌟🌟, 4 com 🌟🌟 e 41 com 🌟), quanto que a **Câmpania**, com 3 novos estabelecimentos, ocupa o terceiro lugar, com 44 restaurantes com Estrelas (6 com 🌟🌟 e 38 com 🌟).

A **Toscana** é a região com maior número de estabelecimentos que estreiam Estrelas MICHELIN. Referencia 6 novos restaurantes, para um total de 43 (1 com 🌟🌟🌟, 5 com 🌟🌟 e 36 com 🌟). **Veneto**, com 2 novas entradas para a lista de estabelecimentos com Estrelas, para um total de 37 restaurantes (1 com 🌟🌟🌟, 4 com 🌟🌟 e 32 com 🌟) ocupa o lugar seguinte.

Em termos de províncias, **Nápoles** mantém-se no topo da lista, com 28 restaurantes (6 com 🌟🌟 e 22 com 🌟); **Roma** confirma o seu segundo lugar, com 23 (1 com 🌟🌟🌟, 1 com 🌟🌟 e 21 com 🌟). **Milão**, com 17 restaurantes (1 com 🌟🌟🌟, 4 com 🌟🌟 e 12 com 🌟), passa do terceiro para o quinto lugar do ranking, atrás de **Bolzano**, com 20 (1 com 🌟🌟🌟, 3 com 🌟🌟 e 16 com 🌟) e de **Cuneo**, com 19 restaurantes com Estrelas (1 com 🌟🌟🌟, 2 com 🌟🌟 e 16 com 🌟).

### 13 Estrelas 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	Modena	🌟🌟🌟
<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	Milão	🌟
<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	🌟

Os pormenores relativos às iniciativas dos chefs que receberam uma Estrela Verde MICHELIN serão apresentados, ao longo do ano, no site da Internet do Guia MICHELIN ([guide.michelin.com/it](http://guide.michelin.com/it)), através da criação de conteúdos específicos.

### Prémios especiais na edição de 2021

A propósito da apresentação do Guia MICHELIN Italia 2021, foram concedidos quatro galardões especiais:

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

O Guia MICHELIN Italia 2021 inclui:

- 11 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 37 restaurantes com 🌟🌟 (3 novos)
- 323 restaurantes com 🌟 (26 novos)
- 252 restaurantes Bib Gourmand (🍴) (11 novos)
- 13 novos restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN 🍀

Desde a publicação do Guia MICHELIN Italia 2021, cabe assinalar duas alterações relacionadas com as novas Estrelas MICHELIN:

- *La Fenice*, Raguse – Mudança de chef formalizada em outubro
- *L'ARIA*, Blevio - Mudança de chef a 31 de dezembro.

#### 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.*

*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 mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

