



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 26 de noviembre, 2021

## La Guía MICHELIN Italia 2022

- 35 nuevas Estrellas MICHELIN brillan en toda la península
- 2 nuevos restaurantes han conseguido el galardón 🌟🌟 en Campania: **Tre Olivi** y **Krèsios**
- La selección de 2022 también cuenta con 33 novedades con 🌟, 20 nuevos Bib Gourmand (🍷) y 17 nuevos restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN

Michelin presenta la 67ª edición de la Guía MICHELIN Italia. La nueva selección destaca la llegada de 35 nuevas Estrellas MICHELIN y el excepcional logro del restaurante **Tre Olivi**, en Paestum, que se estrena en la Guía MICHELIN alcanzando directamente la categoría 🌟🌟.

El mayor honor fue para las catorce regiones de la península que acogen estas 35 nuevas Estrellas. Campania se ha distinguido tanto por el número de referencias (8 nuevas Estrellas) como por sus 2 nuevos restaurantes con 🌟🌟 que han quedado incluidos en esta nueva selección.

De esta forma, la Guía MICHELIN Italia 2022 cuenta con 2 nuevas direcciones con 🌟🌟 y 33 nuevos establecimientos con 🌟, consiguiendo un total de 378 restaurantes con Estrella. También se mantienen los 11 restaurantes con 🌟🌟🌟.

La gala de presentación, emitida en directo, estuvo dirigida por Fjona Cakalli con la participación de Federica Pellegrini, quien, como embajadora del Grupo Michelin, anunció los 17 premiados con la Estrella Verde MICHELIN, otorgada a los restaurantes que están particularmente comprometidos con una gastronomía más sostenible. El número total de restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN alcanza los 30.

*“Nuestros equipos quedaron impresionados porque, a pesar de todas las dificultades que han tenido los restaurantes, y todos los desafíos a los que todavía se enfrentan, los inspectores han observado una increíble energía en todos los establecimientos”, comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Los estándares de calidad gastronómicos se mantienen realmente altos y, este año, Italia consigue su mayor número de restaurantes con Estrella de siempre. Viendo a todos estos talentosos y jóvenes chefs, solo podemos tener confianza de cara al futuro”, finaliza.*

**2 restaurantes por los que “merece la pena desviarse” consiguen 🌟🌟**

### **Krèsios Restaurant - Telese Terme (BN)**

En el moderno ambiente del restaurante **Krèsios**, su servicio, muy profesional y ejecutado a un ritmo perfecto, acompaña de manera brillante una cocina que sorprende con sus ideas, diseño y creatividad. El chef Giuseppe Iannotti ofrece una experiencia gastronómica intrigante y a veces provocadora, cuyos sabores exóticos con un guiño al país, se expresan con una gran perfección técnica. Pocos



ingredientes y mucha precisión para una propuesta fuera de lo común, con la que ofrecer al paladar las máximas sensaciones.

### **Tre Olivi Restaurant - Paestum (SA)**

Un restaurante para descubrir una experiencia gastronómica sensorial de sabor local. La marcada personalidad del chef Giovanni Solofra se refleja en su propuesta culinaria, capaz de sorprender por su delicadeza, sabor, ideas y técnica. Generosidad, precisión y minuciosidad en cada preparación son las palabras clave para producir combinaciones a menudo inesperadas.

Con los 33 nuevos restaurantes con 🌟, el número total de establecimientos con 🌟 de la edición 2022 de la Guía se eleva hasta los 329. Esta selección se caracteriza por su gran vitalidad y el surgimiento de una nueva generación de chefs en la treintena de edad. Entre estas novedades, 16 restaurantes están a dirigidos por chefs menores de 35 años, 5 de los cuales tienen menos de 30 años:

|   |                       |    |                      |
|---|-----------------------|----|----------------------|
| <b>Luigi Lepore</b>                           | Lamezia Terme         | CZ | Calabria             |
| <b>Hyle</b>                                   | San Giovanni in Fiore | CS | Calabria             |
| <b>ARIA</b>                                   | Nápoles               | NA | Campania             |
| <b>Rear Restaurant*</b>                       | Nola                  | SA | Campania             |
| <b>Li Galli</b>                               | Positano              | SA | Campania             |
| <b>Contaminazioni Restaurant*</b>             | Somma Vesuviana       | NA | Campania             |
| <b>Cannavacciuolo Countryside*</b>            | Vico Equense          | NA | Campania             |
| <b>Mater1apr1ma</b>                           | Pontinia              | LT | Lacio                |
| <b>San Giorgio</b>                            | Gênes                 | GE | Liguria              |
| <b>Orto by Jorg Giubbani**</b>                | Moneglia              | GE | Liguria              |
| <b>Felix Lo Basso home &amp; restaurant</b>   | Milán                 | MI | Lombardía            |
| <b>Bianca sul Lago by Emanuele Petrosino*</b> | Oggiono               | LC | Lombardía            |
| <b>La Speranzina Restaurant &amp; Relais</b>  | Sirmione              | BS | Lombardía            |
| <b>Osteria degli Assonica**</b>               | Sorisole              | BG | Lombardía            |
| <b>L'Arcade*</b>                              | Porto San Giorgio     | FM | Las Marcas           |
| <b>Retrosцена**</b>                           | Porto San Giorgio     | FM | Las Marcas           |
| <b>Unforgettable*</b>                         | Turín                 | TO | Piamonte             |
| <b>Nazionale</b>                              | Vernante              | CN | Piamonte             |
| <b>Primo Restaurant**</b>                     | Lecce                 | LE | Apulia               |
| <b>Porta di Basso</b>                         | Peschici              | FG | Apulia               |
| <b>Somu</b>                                   | Baja Sardinia         | OT | Cerdeña              |
| <b>Fradis Minoris*</b>                        | Pula                  | CA | Cerdeña              |
| <b>Gusto by Sadler*</b>                       | San Teodoro           | OT | Cerdeña              |
| <b>Gagini Restaurant</b>                      | Palermo               | PA | Sicilia              |
| <b>Octavin</b>                                | Arezzo                | AR | Toscana              |
| <b>Osteria Acquarol</b>                       | San Michele Appiano   | BZ | Trentino-Alto Adigio |
| <b>1908*</b>                                  | Renon / Soprabolzano  | BZ | Trentino-Alto Adigio |
| <b>L'Acciuga</b>                              | Perugia               | PG | Umbría               |



|                          |             |    |         |
|--------------------------|-------------|----|---------|
| <b>La Favellina</b>      | Malo        | VI | Venecia |
| <b>Locanda 4 Ciacole</b> | Roverchiara | VR | Venecia |
| <b>Local</b>             | Venecia     | VE | Venecia |
| <b>Wisteria**</b>        | Venecia     | VE | Venecia |
| <b>Zanze XVI*</b>        | Venecia     | VE | Venecia |

\*Menor de 35

\*\*Menor de 30

### Los 11 restaurantes con 🌟🌟🌟 mantienen su distinción

**Piazza Duomo** en Alba (CN), **Da Vittorio** en Brusaporto (BG), **St. Hubertuse** San Cassiano (BZ), **Le Calandre** en Rubano (PD), **Dal Pescatore** en Canneto Sull'Oglio (MN), **Osteria Francescana** en Módena, **Enoteca Pinchiorri** en Florencia, **La Pergola** en Roma, **Reale** en Castel di Sangro (AQ), **Mauro Uliassi** en Senigallia (AN) y **Enrico Bartolini al MUDEC** en Milán.

### Un total de 378 restaurantes con Estrellas MICHELIN

En la clasificación de Estrellas MICHELIN por región, **Lombardía** se mantiene a la cabeza con sus 56 restaurantes (3 con 🌟🌟🌟, 5 con 🌟🌟 y 48 con 🌟) y sus 4 nuevas Estrellas. **Campania**, por su parte, obtuvo el récord anual de nuevas Estrellas (¡nada menos que 7!), alcanzando así el segundo lugar con 48 restaurantes (8 con 🌟🌟 y 40 con 🌟). De esta forma, **Piamonte**, con 1 novedad y 45 restaurantes (1 con 🌟🌟🌟, 4 con 🌟🌟 y 40 con 🌟), vuelve al último escalón del podio. Mientras que **Toscana** ocupa el cuarto lugar con 1 nueva dirección y 41 restaurantes (1 con 🌟🌟🌟, 5 con 🌟🌟 y 35 con 🌟), justo por delante de **Véneto**, que es la segunda región más premiada de 2022 gracias a 5 nuevos restaurantes con Estrella y cuenta con un total de 36 establecimientos (1 con 🌟🌟🌟, 4 con 🌟🌟 y 31 con 🌟) presentes en la Guía.

En cuanto a las provincias, **Nápoles** aumenta su liderazgo con 30 restaurantes (6 con 🌟🌟 y 24 con 🌟), con **Roma** en segunda posición gracias a sus 20 establecimientos (1 con 🌟🌟🌟, 1 con 🌟🌟 y 18 con 🌟) y **Bolzano**, en tercer lugar, con 19 restaurantes (1 con 🌟🌟🌟, 3 con 🌟 y 15 con 🌟). Cuarto se encuentra **Cúneo** y sus 18 establecimientos (1 con 🌟🌟🌟, 2 con 🌟🌟 y 15 con 🌟), mientras que **Milán** cae a la quinta posición con 16 restaurantes con Estrella (1 con 🌟🌟🌟, 3 con 🌟🌟 y 12 con 🌟).

### La Estrella Verde MICHELIN 🍀

La Estrella Verde MICHELIN es una distinción atribuida a los restauradores que están a la vanguardia del desarrollo sostenible, y puede otorgarse a cualquier restaurante seleccionado en la Guía MICHELIN, independientemente de su distinción culinaria. Para entregar este premio, los inspectores valoran varios elementos como la producción de materias primas, el apoyo a los productores locales, la reducción y gestión de residuos, las acciones encaminadas a minimizar el uso de los recursos energéticos, el impacto del establecimiento en el medio ambiente, la formación de los jóvenes en desarrollo sostenible y muchos otros.

En total, 30 restaurantes han conseguido la Estrella Verde MICHELIN, 17 de los cuales son nuevos:

|          |                      |   |
|----------|----------------------|---|
| Campania | <b>Le Trabe</b>      | 🌟 |
| Lacio    | <b>Aminta Resort</b> | 🌟 |



|                      |  |                     |
|----------------------|--|---------------------|
| Lacio                | <b>Mater Terrae</b>  | Incluido en la Guía |
| Lombardía            | <b>La Présef</b>   | ✿                   |
| Apulia               | <b>Casamatta</b>   | ✿                   |
| Cerdeña              | <b>Fradis Minoris</b>  | ✿                   |
| Sicilia              | <b>Signum</b>  | ✿                   |
| Toscana              | <b>PS Ristorante</b>   | Incluido en la Guía |
| Trentino-Alto Adigio | <b>1908</b>  | ✿                   |
| Trentino-Alto Adigio | <b>Antica Locanda al Cervo-<br/>Landgasthof zum Hirschen</b> | Bib Gourmand (🍷)    |
| Trentino-Alto Adigio | <b>Agritur El Mas</b>  | Bib Gourmand (🍷)    |
| Trentino-Alto Adigio | <b>Terra</b>   | ✿✿                  |
| Trentino-Alto Adigio | <b>Lerchner's In Runggen</b>                                 | Bib Gourmand (🍷)    |
| Venecia              | <b>Venissa</b>   | ✿                   |
| Venecia              | <b>SanBrite</b>  | ✿                   |
| Venecia              | <b>La Cru</b>  | ✿                   |
| Venecia              | <b>Osteria Enoteca Gambrinus</b>                             | Bib Gourmand (🍷)    |

Las iniciativas de los chefs que han recibido la Estrella Verde MICHELIN se publicarán en detalle en la página web de la Guía ([www.guide.michelin.com/it/it](http://www.guide.michelin.com/it/it)) durante el año, mediante la creación de contenidos específicos.

### Premios especiales de Michelin

Con ocasión de la presentación de la Guía MICHELIN Italia 2022, se han concedido cuatro premios especiales:

- **YOUNG MICHELIN CHEF PRIZE 2022** en colaboración con Lavazza, otorgado a Solaika Marrocco, del restaurante Primo Ristorante, en Lecce.
- **MICHELIN SERVICE PRIZE 2022** en colaboración con Intrecci - Alta Formazione di Sala, otorgado a Matteo Zappile, del restaurante Il Pagliaccio, en Roma.
- **MICHELIN DU MENTOR CHEF PRIZE 2022** en colaboración con Blancpain, otorgado a Nadia Santini, del restaurante dal Pescatore, en Canneto sull'Oglio (MN).
- **MICHELIN SOMMELLERIE PRIZE 2022** en colaboración con Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, otorgado a Sonia Egger, del restaurante Kupperlain, en Castelbello (BZ).

En total, la selección de la Guía MICHELIN Italia 2022 incluye:

- 11 restaurantes con ✿✿✿
- 38 restaurantes con ✿✿ (2 nuevos)
- 329 restaurantes con ✿ (33 nuevos)
- 30 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN 🍀 (17 nuevos)
- 255 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (20 nuevos)



La selección completa de la Guía MICHELIN Italia 2022 se puede encontrar la web oficial de la Guía (<https://guide.michelin.com>) y a través de las aplicaciones gratuitas para iOS y Android.



### **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 más de 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA