GUIA MICHELIN



Lisboa, 26 de novembro de 2021

**Guia MICHELIN Italia 2022**

* 35 novas Estrelas MICHELIN brilham em toda a península
* 2 novos restaurantes obtêm o galardão de duas Estrelas MICHELIN na Campania: ***Tre Olivi*** e ***Krèsios***
* Seleção de 2022 também conta com 33 novidades com uma Estrela, 20 novos Bib Gourmand e 17 novos restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN

A Michelin apresenta a 67ª edição do Guia MICHELIN Italia. A nova seleção destaca a chegada de 35 novas Estrelas MICHELIN e o excecional feito do restaurante ***Tre Olivi***, em Paestum, que se estreia no Guia MICHELIN alcançando diretamente a categoria de duas Estrelas.

A maior das honras foi para as catorze regiões da península que recebem estas 35 novas Estrelas. A Campânia distinguiu-se tanto pelo número de referências (8 novas Estrelas), como pelos seus 2 novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN que foram incluídos nesta nova seleção.

Deste modo, o Guia MICHEIN Italia 2022 conta com 2 novas direções com duas Estrelas MICHELIN, e com 33 novos estabelecimentos com uma Estrela, conseguindo um total de 378 restaurantes com Estrela. Mantêm-se, também, os 11 restaurantes com três Estrelas MICHELIN.

A gala de apresentação, emitida em direto, foi dirigida por Fjona Cakalli com a participação de Federica Pellegrini, que, enquanto embaixadora do Grupo Michelin, anunciou os 17 premiados com a Estrela Verde MICHELIN, atribuída aos restaurantes que estão particularmente comprometidos com uma gastronomia mais sustentável. O número total de restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN alcança os 30 estabelecimentos.

*“As nossas equipas ficaram impressionadas porque, apesar de todas as dificuldades que têm tido os restaurantes, e todos os desafios que ainda enfrentam, os inspetores observaram uma incrível energia em todos os estabelecimentos”, comenta Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Os padrões de qualidade gastronómica mantêm-se realmente altos, e, este ano, Itália consegue o seu maior número de restaurantes com Estrela de sempre. Vendo todos estes talentosos e jovens chefs, só podemos ter confiança face ao futuro", conclui.*

***2 restaurantes em que “merece a pena o desvio” conquistam duas Estrelas MICHELIN***

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

No moderno ambiente do restaurante ***Krèsios***, o seu serviço, muito profissional e executado a um ritmo perfeito, acompanha de forma brilhante uma cozinha que surpreende com as suas ideias, design e criatividade. O chef Giuseppe Iannotti oferece uma experiência gastronómica intrigante e, por vezes, provocadora, cujos sabores exóticos, com um piscar de olho ao país, expressa-me com uma grande perfeição técnica. Poucos ingredientes e muita precisão para uma proposta fora do comum, que oferece ao paladar as máximas sensações.

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

Um restaurante para descobrir uma experiência gastronómica sensorial de sabor local. A marcada personalidade do chef Giovanni Solofra reflete-se na sua proposta culinária, capaz de surpreender pela sua delicadeza, sabor, ideias e técnica. Generosidade, precisão e minuciosidade em cada preparação são as palavras-chave para produzir combinações, frequentemente, inesperadas.

Com os 33 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN, o número total de estabelecimentos com uma Estrela, da edição de 2022 do Guia, eleva-se até 329. Esta seleção é caraterizada pela sua grande vitalidade, e pelo surgimento de uma nova geração de chefs na casa dos trinta anos. Entre estas novidades, 16 restaurantes são dirigidos por chefs com menos de 35 anos, 5 dos quais tcom idade inferior a 30 anos:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Luigi Lepore*** | Lamezia Terme | CZ | Calábria |
| ***Hyle*** | San Giovanni in Fiore | CS | Calábria |
| ***ARIA*** | Nápoles | NA | Campânia |
| ***Rear Restaurant\**** | Nola | SA | Campânia |
| ***Li Galli*** | Positano | SA | Campânia |
| ***Contaminazioni Restaurant\**** | Somma Vesuviana | NA | Campânia |
| ***Cannavacciuolo Countryside\**** | Vico Equense | NA | Campânia |
| ***Mater1apr1ma*** | Pontinia | LT | Lácio |
| ***San Giorgio*** | Gênes | GE | Ligúria |
| ***Orto by Jorg Giubbani\*\**** | Moneglia | GE | Ligúria |
| ***Felix Lo Basso home & restaurant*** | Milão | MI | Lombardia |
| ***Bianca sul Lago by Emanuele Petrosino\**** | Oggiono | LC | Lombardia |
| ***La Speranzina Restaurant & Relais*** | Sirmione | BS | Lombardia |
| ***Osteria degli Assonica\*\**** | Sorisole | BG | Lombardia |
| ***L'Arcade\**** | Porto San Giorgio | FM | Marcas |
| ***Retroscena\*\**** | Porto San Giorgio | FM | Marcas |
| ***Unforgettable\**** | Turim | TO | Piemonte |
| ***Nazionale*** | Vernante | CN | Piemonte |
| ***Primo Restaurant\*\**** | Lecce | LE | Apúlia |
| ***Porta di Basso*** | Peschici | FG | Apúlia |
| ***Somu*** | Baixa Sardenha | OT | Sardenha |
| ***Fradis Minoris\**** | Pula | CA | Sardenha |
| ***Gusto by Sadler\**** | San Teodoro | OT | Sardenha |
| ***Gagini Restaurant*** | Palermo | PA | Sicília |
| ***Octavin*** | Arezzo | AR | Toscana |
| ***Osteria Acquarol*** | San Michele Appiano | BZ | Trentino-Alto Adige |
| ***1908\**** | Renon / Soprabolzano | BZ | Trentino-Alto Adige |
| ***L’Acciuga*** | Perugia | PG | Umbria |
| ***La Favellina*** | Malo | VI | Veneza |
| ***Locanda 4 Ciacole*** | Roverchiara | VR | Veneza |
| ***Local*** | Veneza | VE | Veneza |
| ***Wisteria\*\**** | Veneza | VE | Veneza |
| ***Zanze XVI\**** | Veneza | VE | Veneza |

*\*Menos de 35*

*\*\*Menos de 30*

**Os 11 restaurantes com três Estrelas MICHELIN mantêm a sua distinção**

***Piazza Duomo*** em Alba (CN), ***Da Vittorio*** em Brusaporto (BG), ***St. Hubertuse*** 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.

**Um total de 378 restaurantes com Estrelas MICHELIN**

Na classificação de Estrelas MICHELIN por região, a **Lombardia** mantém-se no topo, com os seus 56 restaurantes (3 com três Estrelas, 5 com duas Estrelas e 48 com uma Estrela) e as suas 4 novas Estrelas. A **Campânia**, pelo seu lado, obteve o recorde anual de novas Estrelas (nada menos do que 7!), alcançando, assim, o segundo lugar, com 48 restaurantes (8 com duas Estrelas e 40 com uma Estrela). Desta forma, **Piemonte**, com 1 novidade e 45 restaurantes (1 com três Estrelas, 4 com duas Estrelas e 40 com uma Estrela), regressa ao degrau mais baixo do pódio. Enquanto que a **Toscana** ocupa o quarto lugar, com 1 nova direção e 41 restaurantes (1 com três Estrelas, 5 com duas Estrelas e 35 com uma Estrela), na frente de **Veneto**, que é a segunda região mais premiada de 2022, graças a 5 novos restaurantes com Estrela, e conta com um total de 36 estabelecimentos (1 com três Estrelas, 4 com duas Estrelas e 31 com uma Estrela) presentes no Guia.

Quanto às províncias, **Nápoles** reforça a sua liderança, com 30 restaurantes (6 com duas Estrelas e 24 com uma Estrela), com **Roma** na segunda posição, graças aos seus 20 estabelecimentos (1 com três Estrelas, 1 com duas Estrelas e 18 com uma Estrela), e **Bolzano** no terceiro lugar, com 19 restaurantes (1 com três Estrelas, 3 com duas Estrelas e 15 com uma Estrela). Em quarto encontra-se **Coni** e os seus 18 estabelecimentos (1 com três Estrelas, 2 com duas Estrelas e 15 com uma Estrela), ao passo que **Milão** cai para a quinta posição, com 16 restaurantes com Estrela (1 com três Estrelas, 3 com duas Estrelas e 12 com uma Estrela).

**Estrela Verde MICHELIN**

A Estrela Verde MICHELIN é uma distinção atribuída aos empresários da restauração que estão na vanguarda do desenvolvimento sustentável, e pode ser conferida a qualquer restaurante selecionado no Guia MICHELIN, independentemente da sua distinção culinária. Para entregar este prémio, os inspetores valorizam vários elementos, como a produção de matérias-primas, o apoio aos produtores locais, a redução e gestão de resíduos, as ações tomadas para minimizar o uso dos recursos energéticos, o impacto do estabelecimento sobre o meio ambiente, a formação dos jovens em teros de desenvolvimento sustentável, e muitos outros.

No total, 30 restaurantes conseguiram a Estrela Verde MICHELIN, 17 dos quais são novos:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Campânia | ***Le Trabe*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Lácio | ***Aminta Resort*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Lácio | ***Mater Terrae*** | Incluído no Guia |
| Lombardia | ***La Présef*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Apúlia | ***Casamatta*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Sardenha | ***Fradis Minoris*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Sicília | ***Signum*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Toscana | ***PS Ristorante*** | Incluído no Guia |
| Trentino-Alto Adige | ***1908*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Trentino-Alto Adige | ***Antica Locanda al Cervo-Landgasthof zum Hirschen*** | Bib Gourmand |
| Trentino-Alto Adige | ***Agritur El Mas*** | Bib Gourmand |
| Trentino-Alto Adige | ***Terra*** | Duas Estrelas MICHELIN |
| Trentino-Alto Adige | ***Lerchner's In Runggen*** | Bib Gourmand |
| Veneza | ***Venissa*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Veneza | ***SanBrite*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Veneza | ***La Cru*** | Uma Estrela MICHELIN |
| Veneza | ***Osteria Enoteca Gambrinus*** | Bib Gourmand |

*As iniciativas dos chefs que receberam a Estrela Verde MICHELIN serão publicadas em detalhe na página da Internet do Guia (*[*www.guide.michelin.com/it/it*](http://www.guide.michelin.com/it/it)*) durante o ano, mediante a criação de conteúdos específicos.*

**Prémios especiais da Michelin**

Por ocasião da apresentação do Guia MICHELIN Italia 2022, foram dados a conhecer quatro prémios especiais:

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

No total, a seleção do Guia MICHELIN Italia 2022 inclui:

* 11 restaurantes com três Estrelas MICHELIN
* 38 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN (2 novos)
* 329 restaurantes com uma Estrela MICHELIN (33 novos)
* 30 restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN (17 novos)
* 255 restaurantes Bib Gourmand (20 novos)

A seleção completa do Guia MICHELIN Italia 2022 pode ser encontrada no site oficial do Guia (<https://guide.michelin.com>) e através das aplicações gratuitas para iOS e Android.

****

**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.

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 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

**+34 630 086 682**

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

Graphical user interface, text, application

Description automatically generated

|  |
| --- |
| [www.michelin.es](http://www.michelin.es) |
| Graphical user interface, text, application, email  Description automatically generated @MichelinPress |

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