



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

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 🌟🌟 na Campania: **Tre Olivi** e **Krèsios**
- Seleção de 2022 também conta com 33 novidades com 🌟, 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 excepcional feito do restaurante **Tre Olivi**, em Paestum, que se estreia no Guia MICHELIN alcançando diretamente a categoria de 🌟🌟.

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 🌟🌟 que foram incluídos nesta nova seleção.

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

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 🌟🌟

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 gastronômica 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 🌟, o número total de estabelecimentos com 🌟, da edição de 2022 do Guia, eleva-se até 329. Esta seleção é caracterizada 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 com 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
Retrosцена**	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 🌟🌟🌟 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 🌟🌟🌟, 5 com 🌟🌟 e 48 com 🌟) 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 🌟🌟 e 40 com 🌟). Desta forma, **Piemonte**, com 1 novidade e 45 restaurantes (1 com 🌟🌟🌟, 4 com 🌟🌟 e 40 com 🌟), regressa ao degrau mais baixo do pódio. Enquanto que a **Toscana** ocupa o quarto lugar, com 1 nova direção e 41 restaurantes (1 com 🌟🌟🌟, 5 com 🌟🌟 e 35 com 🌟), 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 🌟🌟🌟, 4 com 🌟🌟 e 31 com 🌟) presentes no Guia.

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

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 termos de desenvolvimento sustentável, e muitos outros.

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

Campânia	Le Trabe	🌟
Lácio	Aminta Resort	🌟
Lácio	Mater Terrae	Incluído no Guia



Lombardia	<i>La Présef</i>	✳
Apúlia	<i>Casamatta</i>	✳
Sardenha	<i>Fradis Minoris</i>	✳
Sicília	<i>Signum</i>	✳
Toscana	<i>PS Ristorante</i>	Incluído no Guia
Trentino-Alto Adige	<i>1908</i>	✳
Trentino-Alto Adige	<i>Antica Locanda al Cervo- Landgasthof zum Hirschen</i>	Bib Gourmand (🍷)
Trentino-Alto Adige	<i>Agritur El Mas</i>	Bib Gourmand (🍷)
Trentino-Alto Adige	<i>Terra</i>	✳✳
Trentino-Alto Adige	<i>Lerchner's In Runggen</i>	Bib Gourmand (🍷)
Veneza	<i>Venissa</i>	✳
Veneza	<i>SanBrite</i>	✳
Veneza	<i>La Cru</i>	✳
Veneza	<i>Osteria Enoteca Gambrinus</i>	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) 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 Marocco, 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 ✳✳✳
- 38 restaurantes com ✳✳ (2 novos)
- 329 restaurantes com ✳ (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. 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 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

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

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