



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 21 de noviembre, 2023

Dos nuevos restaurantes con tres Estrellas MICHELIN brillan en la selección de la Guía MICHELIN Italia 2024

- Con el Atelier Moessmer Norbert Niederkofler y el restaurante Quattro Passi, Italia cuenta ya con 13 establecimientos galardonados con tres Estrellas MICHELIN
- 5 nuevos restaurantes con dos Estrellas y 26 nuevos restaurantes galardonados con una Estrella marcan una nueva cosecha de 395 Estrellas MICHELIN concedidas en toda Italia
- 13 establecimientos han obtenido la Estrella Verde MICHELIN

La 69ª selección de la Guía MICHELIN Italia se dio a conocer a las afueras de la región de Franciacorta. Pone de relieve la riqueza y vitalidad de la gastronomía italiana, con sus numerosos jóvenes talentos, así como el compromiso y la ecorresponsabilidad de los restaurantes de todo el país.

La Guía MICHELIN Italia 2024 concedió tres Estrellas MICHELIN a 2 restaurantes, dos Estrellas MICHELIN a 5 restaurantes, 2 de los cuales se estrenan en la Guía con este prestigioso galardón. Además, se añaden 26 restaurantes que acaban de recibir una Estrella MICHELIN. En total, la selección de restaurantes con Estrella MICHELIN de la Guía MICHELIN Italia 2024 incluye **395** restaurantes.

"Este año, los famosos inspectores anónimos han concedido 33 nuevas Estrellas MICHELIN, incluidos 2 nuevos restaurantes con tres Estrellas MICHELIN que se distinguen entre los mejores del mundo: Los restaurantes Quattro Passi y Atelier Moessmer", explica Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. "La selección de la Guía MICHELIN Italia 2024 incluye 395 restaurantes con Estrella MICHELIN, un nuevo récord para este país. Este logro pone de relieve la perfección de combinar las tradiciones de la cocina italiana con la innovación para crear experiencias culinarias excepcionales repletas de emociones, historia y celebraciones".

2 restaurantes reciben las prestigiosas tres Estrellas MICHELIN

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Brunico, (Bolzano).

En su nuevo restaurante, situado en el corazón de una antigua villa restaurada, el chef Norbert Niederkofler sigue fiel a su filosofía de "cocinar la montaña". ¿En sus platos? La quintaesencia de los ingredientes de las montañas y valles de los alrededores, cultivados directamente por productores y agricultores que respetan los ciclos naturales para preservar los sabores y las cualidades nutritivas de sus excepcionales productos. El restaurante ha sido galardonado con la Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la cocina sostenible. Un plato en particular impresionó a los inspectores, transmitiendo la filosofía del chef con una fuerza sorprendente: el risotto al queso Robiola con yema de huevo rallada y berros. Un plato aromático, intenso y picante, en el que el rábano picante se expresa, pero sin abrumar el paladar.



Quattro Passi, Nerano, (Nápoles).

Las tres Estrellas MICHELIN vuelven a brillar en Campania, concretamente en Nerano, donde la península sorrentina se estrecha hacia Capri, dando forma a una de las bahías más románticas de la costa. El restaurante Quattro Passi abrió sus puertas hace 40 años en este rincón del paraíso. El chef Tonino Mellino trabajó para ganar dos Estrellas MICHELIN, pero cedió las riendas a su joven hijo, Fabrizio, hace unos años, quien completó el logro y alcanzó la cima del prestigio mundial de la restauración. Su toque ha elevado la cocina campanesa y mediterránea a niveles de refinamiento, estilo y sensibilidad sorprendentes. Entre los platos que impresionaron a los inspectores destacan los linguini de Nerano, el fusillone con erizos de mar, el cordero Laticauda y la sabrosa repostería. La selección combina tradición y modernidad, sin sacrificar nunca el sabor, mediante el máximo respeto por los ingredientes y métodos de cocción precisos.

Además de estas 2 nuevas incorporaciones a la familia de tres Estrellas MICHELIN, los restaurantes que "¡justifican el viaje!" y conservan esta distinción en la selección italiana son:

Villa Crespi en Orta San Giulio (Novara), **Piazza Duomo** en Alba (Cuneo), **Da Vittorio** en Brusaporto (Bérgamo), **Le Calandre** en Rubano (Padua), **Dal Pescatore** en Canneto Sull'Oglio (Mantua), **Osteria Francescana** en Módena, **Enoteca Pinchiorri** en Florencia, **La Pergola** en Roma, **Reale** en Castel di Sangro (l'Aquila), **Uliassi** en Senigallia (Ancona) y **Enrico Bartolini en el MUDEC** de Milán.

5 restaurantes brillan en la categoría de dos Estrellas MICHELIN

La ceremonia, presentada en directo por Federica Fontana, estuvo cargada de emociones: 33 Estrellas MICHELIN recién concedidas en total, a lo largo de doce regiones, incluidas 5 nuevas entradas en la categoría de dos Estrellas MICHELIN -lo que indica que ¡merece la pena desviarse!-, de las cuales 2 entran en la Guía por primera vez con esta edición:

Verso, Chef Mario y Remo Capitaneo, Milán

¡De restaurante anónimo a dos Estrellas MICHELIN! Milán puede ser conocida como la ciudad de la velocidad y de todo a la vez... pero si este restaurante es nuevo, el talento de los hermanos Capitaneo no lo es: se han curtido en establecimientos de gran renombre y ahora pueden expresarse y dar rienda suelta a su talento en su propia cocina. Su arte se despliega en una cocina cálida que se abre al comedor, y ofrece platos que los inspectores de la Guía MICHELIN han calificado de "proeza formidable". Entre ellos, las mollejas con erizos de mar y salsa de café de Berna y acedera, un plato que el chef completa y explica en el comedor sin escatimar detalles técnicos. El equilibrio entre los erizos de mar y el café es sorprendente: inimaginable sobre el papel, indescriptible en el paladar.

La Rei Natura de Michelangelo Mammoliti, Serralunga d'Alba (Cuneo)

El nuevo restaurante situado en el interior del hotel Il Boscareto ha sido galardonado con dos Estrellas MICHELIN, tan sólo unos meses después de su apertura, gracias al equipo dirigido por el chef Michelangelo Mammoliti. En el corazón de las Langhes, un maravilloso marco gastronómico rico en paisajes impresionantes, Mammoliti reanuda su viaje por la cocina de los recuerdos. Se adentra en el mundo de las plantas que tanto ama y considera un aliado extraordinario, añadiendo notas más exóticas. Un plato que sorprendió a los inspectores fue la parmesana de cordero: creativa y deliciosa, con un sabroso y aromático jugo.



Andrea Aprea, chef Andrea Aprea, Milán

Campanés de nacimiento y milanés de adopción, el chef con dos Estrellas MICHELIN por su restaurante Vun despliega todo su talento y experiencia en los fogones de su establecimiento milanés. Sus platos son modernos, con sabores limpios y sencillos, sin concesiones. ¿Uno de sus platos estrella? El tortello de ricotta bufala con un concentrado de ragú napolitano: una auténtica explosión de sabores.

George Restaurant, chef Domenico Candela, Nápoles

En el roof-garden del Grand Hotel Parker's, la vista de postal domina Nápoles y su Golfo. Pero el talento de Domenico Candela no tarda en robarle el protagonismo: gracias a sus orígenes de Campania y a su experiencia francesa, el chef combina ambas tradiciones en sus irresistibles creaciones, como el soufflé de avellana con fruta de la pasión y helado de caramelo, un postre de inspiración francesa donde la avellana representa el "Belpaese".

Piazzetta Milù, Chef Maicol Izzo, Castellammare di Stabia (Nápoles)

Siguiendo la más auténtica tradición familiar, Piazzetta Milù ha pasado de padres a hijos y se ha transformado en un restaurante gastronómico comandado por tres hermanos, dos en el comedor, Valerio y Emanuele, y Maicol en la cocina. El talento de Maicol es innegable. Se atreve con su cocina personal en un menú degustación sorpresa en el que combina con gran creatividad la gastronomía de Campania con ingredientes de otras partes del mundo. El toque original del chef es un viaje gastronómico que gira en torno a un ingrediente, jugando con combinaciones de sabores y técnicas culinarias que realzan brillantemente los sabores de cada plato. Así lo experimentaron los inspectores con el pimiento ofrecido en el menú de verano, presentado primero como speck, en gelatina, acompañado de plátano, para dar vida a una tarta Tatin inolvidable. Estas características también fueron decisivas para ganar un premio más: el MICHELIN Young Chef Award 2024, en colaboración con Lavazza.

26 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN en la Guía MICHELIN Italia 2024

En la Guía MICHELIN Italia 2024, 26 nuevos restaurantes han sido galardonados con una Estrella MICHELIN. Entre ellos se encuentra **Bluh Furore**, en la costa amalfitana, donde Enrico Bartolini es el responsable del concepto gastronómico del restaurante. Esta cocina excepcional es interpretada por el chef Vincenzo Russo, nacido en 1995, que trabajó en la cocina de Antonino Cannavaciolo. Tres restaurantes dirigidos por mujeres también han sido galardonados con una Estrella MICHELIN: **Casa Mazzucchelli** (Aurora Mazzucchelli), que ha obtenido de nuevo una Estrella; **Ada** (Ada Stifani) en Perugia; y **Wood** (Amanda Eriksson) en las laderas del Matterhorn.

Hasta 11 de los 33 nuevos restaurantes con Estrella MICHELIN están dirigidos por chef de 35 años o menos (cuatro de ellos con 30 o menos). Entre ellos se encuentran Fabrizio Mellino (33), de **Quattro Passi**, que ha obtenido tres Estrellas, y Maicol Izzo (31), ganador del Premio MICHELIN Young Chef (presentado por Lavazza) y chef de **Piazzetta Milù**, que ha obtenido dos Estrellas.

13 nuevas Estrellas Verdes MICHELIN

La 69ª edición de la Guía MICHELIN Italia da la bienvenida a **13 nuevos restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN**, con lo que el número total de restaurantes con este galardón asciende a **58**.



	Restaurante	Ciudad	Región	
🌿	Atelier Moessmer Norbert Niederkofler	Brunico (Bolzano)	Alto Adigio	🌸🌸🌸
🌿	Dal Pescatore	Runate, Canneto (Mantua)	Lombardía	🌸🌸🌸
🌿	Hyle	San Giovanni in Fiore (Cosenza)	Calabria	🌸
🌿	Oas-s - Sapori Antichi	Vallesaccarda (Aellino)	Campania	🌸
🌿	Horto	Milán	Lombardía	🌸
🌿	Saporium Firenze	Florenca	Toscana	🌸
🌿	Saporium	Chiusdino (Siena)	Toscana	
🌿	Vespasia	Norcia (Perugia)	Umbría	🌸
🌿	Il Piastrino	Pennabilli (Rimini)	Emilia- Romaña	🌸
🌿	La Cerreta Osteria	Sassetta(Livorno)	Toscana	
🌿	Coltivare	La Morra(Cuneo)	Piamonte	
🌿	Grow Restaurant	Albate (Monza y Brianza)	Lombardía	
🌿	Radici	San Fermo della Battaglia (Como)	Lombardía	

La Estrella Verde MICHELIN es una distinción para aquellos restaurantes a la vanguardia de la sostenibilidad. Está abierta a todos los restaurantes, no sólo a los que tienen Estrellas MICHELIN o Bib Gourmands. Los inspectores tienen en cuenta una serie de factores en su selección, como el abastecimiento de materias primas y el apoyo a los agricultores locales, la reducción y gestión de residuos, el ahorro de energía, la reducción del impacto ambiental del establecimiento y la formación sostenible de jóvenes profesionales.

4 premios MICHELIN entre la selección italiana de 2024 e introducción del reconocimiento "Passion Dessert"

- **Premio MICHELIN 2024 para Jóvenes Chefs**, patrocinado por Lavazza, concedido a **Maicol Izzo**, del restaurante Piazzetta Milù de Castellammare di Stabia, Nápoles.
- **Premio MICHELIN 2024 al Servicio**, patrocinado por Intrecci - Advanced Service Training concedido a **Federica Gatto**, del restaurante Cetaria, Baronissi, Salerno.
- **Premio MICHELIN 2024 al Chef Mentor**, patrocinado por Blancpain, concedido a **Gaetano Trovato**, del restaurante Arnolfo, Colle Val d'Elsa, Siena.
- **Premio MICHELIN 2024 de Sumillería**, patrocinado por el Consorcio del Vino de Franciacorta, concedido a **Marzio Lee Vallio**, del restaurante Esplanade, Desenzano sul Garda, Brescia.

Además, en esta edición se ha introducido el reconocimiento Passion Dessert. Por primera vez en Italia, los restaurantes han sido galardonados por sus postres, que ofrecen a los comensales experiencias excepcionales.

Premio **Passion Dessert 2024**, patrocinado por Molino Dallagiovanna:

Riccardo Monco	ENOTECA PINCHIORRI	Florenca
Davide Guidara	I TENERUMI	Eolias/Salina (Mesina)



Gian Piero Vivalda	ANTICA CORONA REALE	Cervere (Cuneo)
Francesco Marchese	FRE	Monfort' D'Alba (Cuneo)
Nicola Portinari	LA PECA	Lonigo (Vicenza)
Gaetano Trovato	ARNOLFO	Colle va' D'Elsa (Firenze)
Angelo Sabatelli	SABATELLI	Putignano (Bari)
Matteo Metullio - Davide De Pra	HARRY'S PICCOLO	Trieste

La selección de hoteles de la Guía MICHELIN Italia complementa la selección de restaurantes y estará disponible de forma gratuita en la página web y la aplicación móvil de la Guía MICHELIN. Esta selección presenta destinos únicos y emocionantes para descubrir en Italia y en todo el mundo.

Cada hotel de la selección ha sido elegido por los expertos de la Guía MICHELIN por su extraordinario estilo, servicio y personalidad, con opciones para todos los presupuestos; y todos ellos pueden reservarse directamente a través del sitio web y la app de la Guía MICHELIN. Algunos de los hoteles más destacados de esta selección en Italia incluyen íntimos hoteles boutique de diseño como el [SoprArno Suites](#) en Florencia o establecimientos únicos de nuestra colección "Plus", como el [Palm Suite](#) y [The Hoxton](#) en Roma. La selección también incluye maravillas arquitectónicas como [Il Palazzo Experimental](#) en Venecia, hoteles distribuidos conocidos como "albergo diffuso", como el [Sextantio](#) en Abruzzo, hoteles creados en el corazón de antiguos monasterios como el [Eremito](#) en Umbría, y palacios históricos como el [Palazzo Margherita](#), propiedad de Francis Ford Coppola, en la región de Basilicata.

La Guía MICHELIN es un referente en lo que a gastronomía se refiere. En la actualidad, establece un nuevo estándar para los hoteles. Visite el sitio web de la Guía MICHELIN o descargue la aplicación gratuita disponible para iOS y Android para descubrir los restaurantes de la selección y reservar un hotel inolvidable.



La Guía MICHELIN Italia 2024 en cifras

Campania es la región italiana con el **mayor número de nuevos restaurantes con Estrella MICHELIN**, con 1 restaurante galardonado con **tres Estrellas MICHELIN**, 2 con dos Estrellas MICHELIN y 3 con una Estrella MICHELIN, para un total de 6 establecimientos. **Lombardía** encabeza la lista por su dinamismo con **7 nuevos restaurantes** (2 premiados con dos Estrellas MICHELIN y 5 con una Estrella MICHELIN), mientras que Toscana ocupa el tercer lugar con 4 nuevos restaurantes reconocidos con una Estrella MICHELIN.



En la lista de Estrellas MICHELIN por regiones, **Lombardía** se mantiene en cabeza con **60 restaurantes** con Estrella MICHELIN (3 con tres Estrellas MICHELIN, 6 con dos Estrellas MICHELIN, 51 con una Estrella MICHELIN), seguida de **Campania** con **51 establecimientos** con Estrella MICHELIN (1 con tres Estrellas MICHELIN, 8 con dos Estrellas MICHELIN, 42 con una Estrella MICHELIN), **Toscana** ocupa el tercer puesto con **41 restaurantes** con Estrella MICHELIN (1 restaurante con tres Estrellas MICHELIN, 5 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN y 35 restaurantes con una Estrella MICHELIN). **Piamonte** se descolgó del podio, con **40 establecimientos** con Estrella MICHELIN (2 con tres Estrellas MICHELIN, 4 con dos Estrellas MICHELIN y 34 con una Estrella MICHELIN). La región del **Véneto** confirma su quinto puesto, con **32 restaurantes** con Estrella MICHELIN (1 con tres Estrellas MICHELIN, 4 con dos Estrellas MICHELIN y 27 con una Estrella MICHELIN).

En la clasificación provincial, dos ciudades de Campania figuran entre las cinco primeras: **Nápoles**, que confirma su liderazgo con **29 restaurantes** (1 con una Estrella MICHELIN, 7 con dos Estrellas MICHELIN y 21 restaurantes de una Estrella MICHELIN) y, por primera vez, **Salerno**, que ocupa la cuarta posición con **18** restaurantes (2 dos con Estrellas MICHELIN y 16 restaurantes con una Estrella MICHELIN). Le preceden **Bolzano**, que ocupa la segunda posición con **21 restaurantes** (1 con tres Estrellas MICHELIN, 3 con dos Estrellas MICHELIN y 17 restaurantes de 1 Estrella MICHELIN) y **Milán**, que ocupa la tercera posición con 19 restaurantes (1 con tres Estrellas MICHELIN, 4 con dos Estrellas MICHELIN y 14 restaurantes con una Estrella MICHELIN).

La capital, **Roma**, ocupa el quinto lugar con 17 restaurantes (1 con tres Estrellas MICHELIN, 3 con dos Estrellas MICHELIN y 13 con una Estrella MICHELIN).

En la clasificación Bib Gourmand por regiones, **Emilia-Romaña** conserva el primer puesto con 34 restaurantes. Le pisa los talones **Lombardía** (29 restaurantes), seguida de **Piamonte** (28 restaurantes) y **Toscana** (26 restaurantes), mientras que **Véneto** ocupa el quinto lugar con 20.

La Guía MICHELIN Italia 2024:



13 restaurantes (2 de ellos nuevos)



40 restaurantes (5 de ellos nuevos)



342 restaurantes (26 de ellos nuevos)



58 restaurantes (13 de ellos nuevos)



257 restaurantes (29 de ellos nuevos)

Recomendados 1.334 restaurantes (151 de ellos nuevos)

La selección de 2024 incluye un total de 1.986 restaurantes, que representan 62 estilos de cocina diferentes.



Las nuevas estrellas de la Guía MICHELIN Italia 2024

Restaurante	Ciudad	Región	Distinción
Atelier Moessmer Norbert Niederkofler	Brunico	Trentino a. A.	***
Quattro Passi	Nerano	Campania	***
Andrea Aprea	Milán	Lombardía	**
George Restaurant	Nápoles	Campania	**
La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti	Serralunga d'Alba	Piemonte	**
Piazzetta Milù	Castellammare di Stabia	Campania	**
Verso	Milán	Lombardía	**
Alici	Amalfi	Campania	*
Bluh Furore	Furore	Campania	*
Un Piano nel Cielo	Praiano	Campania	*
Casa Mazzucchelli	Sasso Marconi	Emilia-Romaña	*
Orma Roma	Roma	Lacio	*
Il Marin	Génova	Liguria	*
Vignamare	Andora	Liguria	*
Contrada Bricconi	Oltressenda Alta	Lombardía	*
Horto	Milán	Lombardía	*
Il Fagiano	Fasano del Garda	Lombardía	*
La Coldana	Lodi	Lombardía	*
sui generis.	Saronno	Lombardía	*
Cortile Spirito Santo	Siracusa	Sicilia	*
Crocifisso	Noto	Sicilia	*
Votavota	Marina di Ragusa	Sicilia	*
Il Visibilio	Castelnuovo Berardenga	Toscana	*
La Magnolia	Forte dei Marmi	Toscana	*
Osmosi	Montepulciano	Toscana	*
Saporium Firenze	Florenca	Toscana	*
Dolomieu	Madonna di Campiglio	Trentino	*
Ada	Perugia	Umbría	*
Elementi	Torgiano	Umbría	*
Une	Capodacqua	Umbría	*
Wood	Breuil Cervinia	Vallee d'Aosta	*
Nin	Brenzone sul Garda	Véneto	*
Vite	Lancenigo	Véneto	*

La selección 2024 de la Guía MICHELIN Italia estará disponible gratuitamente en el sitio web y la aplicación móvil de la Guía MICHELIN a partir de las 20:00 horas del 14 de noviembre. La edición en papel estará disponible a partir del 12 de diciembre en las mejores librerías.



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos 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 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)
[t @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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