



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 21 de novembro de 2023

Dois novos restaurantes com três Estrelas MICHELIN brilham na seleção do Guia MICHELIN Itália 2024

- Com o Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e o restaurante Quattro Passi, Itália conta já com 13 estabelecimentos galardoados com três Estrelas MICHELIN
- 5 novos restaurantes com duas Estrelas, e 26 novos restaurantes galardoados com uma Estrela, marcam uma nova safra de 395 Estrelas MICHELIN atribuídas em toda a Itália
- 13 estabelecimentos obtiveram a Estrela Verde MICHELIN

A 69ª seleção do Guia MICHELIN Itália foi dada a conhecer às portas da região de Franciacorta. Celebra a riqueza e a vitalidade da gastronomia italiana, com os seus inúmeros jovens talentos, assim como o compromisso e a responsabilidade ambiental dos restaurantes de todo o país.

O Guia MICHELIN Itália 2024 concedeu três Estrelas MICHELIN a 2 restaurantes, e duas Estrelas MICHELIN a 5 restaurantes, 2 dos quais estreiam-se no Guia com este prestigiado galardão. Aos mesmos juntam-se 26 restaurantes que acabam de receber uma Estrela MICHELIN. No total, a seleção de restaurantes com Estrela MICHELIN do Guia MICHELIN Itália 2024 inclui **395** restaurantes.

"Este ano, os famosos inspetores anónimos concederem 33 novas Estrelas MICHELIN, incluindo 2 novos restaurantes com três Estrelas MICHELIN, que se distinguem entre os melhores do mundo: os restaurantes Quattro Passi e Atelier Moessmer", explica Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. "A seleção do Guia MICHELIN Itália 2024 inclui 395 restaurantes com Estrela MICHELIN, um novo recorde para este país. Este feito sublinha a perfeição de combinar as tradições da cozinha italiana com a inovação, para criar experiências culinárias excecionais, repletas de emoções, história e celebrações".

2 restaurantes recebem as prestigiantes três Estrelas MICHELIN

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Brunico, (Bolzano)

No seu novo restaurante, situado no coração de uma antiga villa restaurada, o chef Norbert Niederkofler mantém-se fiel à sua filosofia "cook the mountain" (cozinhar os produtos provenientes da montanha). Nos seus pratos? A quintessência dos ingredientes das montanhas e vales dos arredores, cultivados diretamente por produtores e agricultores que respeitam os ciclos naturais para preservar os sabores e as qualidades nutritivas dos seus excecionais produtos. O restaurante foi galardoado com a Estrela Verde MICHELIN, pelo seu compromisso com a cozinha sustentável. Um prato em particular impressionou os inspetores, transmitindo a filosofia do chef com uma força surpreendente: o risotto ao queijo Robiola, com gema de ovo ralada e agriões. Um prato aromático, intenso e picante, em que o rábano picante se exprime, mas sem sobrecarregar o paladar.



Quattro Passi, Nerano, (Nápoles).

As três Estrelas MICHELIN voltam a brilhar na Campânia, concretamente em Nerano, onde a península de Sorrento estreita-se em direção a Capri, dando forma a uma das mais românticas baías da costa. O restaurante Quattro Passi abriu as suas portas há 40 anos neste recanto do paraíso. O chef Tonino Mellino trabalhou para conquistar duas Estrelas MICHELIN, mas entregou as rédeas ao seu jovem filho, Fabrizio, há alguns anos, que completou o feito e alcançou o topo do prestígio mundial da restauração. O seu toque eleva a cozinha da Campânia e mediterrânica a níveis de refinamento, estilo e sensibilidade surpreendentes. Entre os pratos que impressionaram os inspetores destacam-se os linguini de Nerano, os fusillone com ouriços do mar, o borrego Laticauda, e a saborosa pastelaria. A seleção combina tradição e modernidade, sem sacrificar nunca o sabor, por via do máximo respeito pelos ingredientes e pelos métodos de cozedura precisos.

Além destas 2 novas incorporações na família de três Estrelas MICHELIN, os restaurantes que "justificam a viagem!" e mantêm esta distinção, na seleção italiana, são:

Villa Crespi em Orta San Giulio (Novara), **Piazza Duomo** em Alba (Cuneo), **Da Vittorio** em Brusaporto (Bérgamo), **Le Calandre** em Rubano (Pádua), **Dal Pescatore** em Canneto Sull'Oglio (Mântua), **Osteria Francescana** em Modena, **Enoteca Pinchiorri** em Florença, **La Pergola** em Roma, **Reale** em Castel di Sangro (l'Aquila), **Uliassi** em Senigallia (Ancona), e **Enrico Bartolini en el MUDEC** de Milão.

5 restaurantes brilham na categoria de duas Estrelas MICHELIN

A cerimónia, apresentada em direto por Federica Fontana, esteve carregada de emoções: 33 Estrelas MICHELIN recém-concedidas no total, ao largo de doze regiões, incluindo 5 novas entradas na categoria de duas Estrelas MICHELIN – o que indica que “merece um desvio!” –, das quais 2 entram no Guia pela primeira vez com esta edição:

Verso, Chefs Mario e Remo Capitaneo, Milão

De restaurante anónimo a duas Estrelas MICHELIN! Milão pode ser conhecida como a cidade da velocidade e do rapidamente... mas, se este restaurante é novo, o talento dos irmãos Capitaneo não: foi curtido em estabelecimentos de grande renome, e os dois chefs podem, agora, expressar-se e dar rédea solta ao seu talento na sua própria cozinha. A sua arte é exposta numa cozinha acolhedora que se abre para a sala de jantar, e oferece pratos que os inspetores do Guia MICHELIN qualificaram como "proeza formidável". Entre eles, as molejas com ouriços do mar e molho de café de Berna e azedas, um prato que o chef completa e explica na sala de jantar, sem poupar-se em detalhes técnicos. O equilíbrio entre os ouriços do mar e o café é surpreendente: inimaginável no papel, indescritível no paladar.

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

O novo restaurante situado no interior do hotel Il Boscareto foi galardoado com duas Estrelas MICHELIN apenas alguns meses após a sua abertura, graças à equipa dirigido pelo chef Michelangelo Mammoliti. No coração do Langhe, um maravilhoso marco gastronómico, rico em paisagens impressionantes, Mammoliti retoma a sua viagem pela cozinha das recordações. Mergulha no mundo das plantas que tanto ama, e considera um aliado extraordinário, acrescentando notas mais exóticas. Um prato que surpreendeu os inspetores foi a parmesã de borrego: criativa e deliciosa, com um molho saboroso e aromático.



Andrea Aprea, chef Andrea Aprea, Milão

Da Campânia por nascimento, e milanês por adoção, o chef com duas Estrelas MICHELIN, pelo seu restaurante Vun, exibe todo o seu talento e toda a sua experiência nos fogões do seu estabelecimento milanês. Os seus pratos são modernos, com sabores limpos e simples, sem concessões. Um dos seus pratos estrela? O tortello de ricotta de búfala com um concentrado de ragu napolitano: uma autêntica explosão de sabores.

George Restaurant, chef Domenico Candela, Nápoles

No roof-garden do Grand Hotel Parker's, a vista de postal domina Nápoles e o seu Golfo. Mas o talento de Domenico Candela não tarda em roubar-lhe o protagonismo: graças às suas origens da Campânia, e à sua experiência francesa, o chef combina ambas as tradições nas suas irresistíveis criações, como o soufflé de avelã com maracujá e gelado de caramelo, uma sobremesa de inspiração francesa, em que a avelã representa o "Belpaese".

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

Seguindo a mais autêntica tradição familiar, o Piazzetta Milù passou de pais para filhos, e transformou-se num restaurante gastronómico comandado por três irmãos, dois na sala de jantar, Valerio e Emanuele, e Maicol na cozinha. O talento de Maicol é inegável. Atreve-se com a sua cozinha pessoal num menu de degustação surpresa, em que combina, com grande criatividade, a gastronomia da Campânia com ingredientes de outras partes do mundo. O toque original do chef é uma viagem gastronómica que gira em torno de um ingrediente, jogando com combinações de sabores e técnicas culinárias que realçam brilhantemente os sabores de cada prato. Assim o experimentaram os inspetores com o pimento oferecido no menu de verão, apresentado primeiro como speck, em gelatina, acompanhado de banana, para dar vida a uma tarte Tatin inesquecível. Estas características também foram decisivas para vencer mais um prémio: o MICHELIN Young Chef Award 2024, em colaboração com a Lavazza.

26 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN no Guia MICHELIN Itália 2024

No Guia MICHELIN Itália 2024, 26 novos restaurantes foram galardoados com uma Estrela MICHELIN. Entre eles encontra-se o **Bluh Furore**, na costa de Amalfi, em que Enrico Bartolini é o responsável pelo conceito gastronómico do restaurante. Esta cozinha excecional é interpretada pelo chef Vincenzo Russo, nascido em 1995, que trabalhou na cozinha de Antonino Cannavaciolo. Três restaurantes dirigidos por mulheres também foram galardoados com uma Estrela MICHELIN: **Casa Mazzucchelli** (Aurora Mazzucchelli), que obteve de novo uma Estrela; **Ada** (Ada Stifani), em Perugia; e **Wood** (Amanda Eriksson), nas encostas do Matterhorn.

11 dos 33 novos restaurantes com Estrela MICHELIN são dirigidos por chefs com 35 anos ou menos (quatro deles com 30 anos ou menos). Entre estes encontram-se Fabrizio Mellino (33 anos), do **Quattro Passi**, que obteve três Estrelas, e Maicol Izzo (31 anos), vencedor do Prémio MICHELIN Young Chef (apresentado pela Lavazza), e chef do **Piazzetta Milù**, que obteve duas Estrelas.

13 novas Estrelas Verdes MICHELIN

A 69ª edição do Guia MICHELIN Itália dá as boas-vindas a **13 novos restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN**, o que faz com que o número total de restaurantes com este galardão ascenda a **58**.



	Restaurante	Cidade	Región	
🌿	Atelier Moessmer Norbert Niederkofler	Brunico (Bolzano)	Alto Adigio	🌸🌸🌸
🌿	Dal Pescatore	Runate, Canneto (Mantua)	Lombardia	🌸🌸🌸
🌿	Hyle	San Giovanni in Fiore (Cosenza)	Calabria	🌸
🌿	Oas-s - Saponi Antichi	Vallesaccarda (Aellino)	Campânia	🌸
🌿	Horto	Milán	Lombardia	🌸
🌿	Saporium Firenze	Florença	Toscana	🌸
🌿	Saporium	Chiusdino (Siena)	Toscana	
🌿	Vespasia	Norcia (Perugia)	Umbria	🌸
🌿	Il Piastrino	Pennabilli (Rimini)	Emília-Romana	🌸
🌿	La Cerreta Osteria	Sassetta(Livorno)	Toscana	
🌿	Coltivare	La Morra(Cuneo)	Piemonte	
🌿	Grow Restaurant	Albiate (Monza y Brianza)	Lombardia	
🌿	Radici	San Fermo della Battaglia (Como)	Lombardia	

A Estrela Verde MICHELIN é uma distinção para os restaurantes na vanguarda da sustentabilidade. Está aberta a todos os restaurantes, e não só aos que possuem Estrelas MICHELIN ou Bib Gourmand. Os inspetores levam em linha de conta uma série de fatores na sua seleção, como o abastecimento de matérias-primas e o apoio aos agricultores locais, a redução e gestão de resíduos, a poupança de energia, a redução do impacto ambiental do estabelecimento, e a formação sustentável de jovens profissionais.

4 prémios MICHELIN entre a seleção italiana de 2024, e introdução do reconhecimento "Passion Dessert"

- **Prémio MICHELIN 2024 para Jovens Chefs**, patrocinado pela Lavazza, concedido a **Maicol Izzo**, do restaurante Piazzetta Milù de Castellammare di Stabia, Nápoles
- **Prémio MICHELIN 2024 para o Serviço**, patrocinado pela Intrecci - Advanced Service Trainin, concedido a **Federica Gatto**, do restaurante Cetaria, Baronissi, Salerno.
- **Prémio MICHELIN 2024 para o Chef Mentor**, patrocinado pela Blancpain, concedido a **Gaetano Trovato**, do restaurante Arnolfo, Colle Val d'Elsa, Siena.
- **Prémio MICHELIN 2024 de Sommellerie**, patrocinado pelo Consórcio do Vinho de Franciacorta, concedido a **Marzio Lee Vallio**, do restaurante Esplanade, Desenzano sul Garda, Brescia.

Adicionalmente, nesta edição, foi introduzido o reconhecimento Passion Dessert. Pela primeira vez em Itália, os restaurantes foram galardoados pelas suas sobremesas, que oferecem aos comensais experiências excecionais.

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

Riccardo Monco	ENOTECA PINCHIORRI	Florença
Davide Guidara	I TENERUMI	Eolias/Salina (Messina)



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 (Florença)
Angelo Sabatelli	SABATELLI	Putignano (Bari)
Matteo Metullio - Davide De Pra	HARRY'S PICCOLO	Trieste

A seleção de hotéis do Guia MICHELIN Itália complementa a seleção de restaurantes, e estará disponível de forma gratuita na página da Internet e na aplicação móvel do Guia MICHELIN. Esta seleção apresenta destinos únicos e emocionantes, para descobrir em Itália e em todo o mundo.

Cada hotel da seleção foi escolhido pelos especialistas do Guia MICHELIN pelo seu estilo, pelo seu serviço e pela sua personalidade extraordinárias, com opções para todos os orçamentos; e todos eles podem ser reservados diretamente através da página da Internet e da App do Guia MICHELIN. Alguns dos hotéis mais destacados desta seleção em Itália incluem hotéis boutique design intimistas, como o [SoprArno Suites](#), em Florença, ou estabelecimentos únicos da nossa coleção "Plus", como o [Palm Suite](#) e o [The Hoxton](#), em Roma. A seleção também inclui maravilhas arquitetónicas, como o [Il Palazzo Experimental](#), em Veneza, hotéis conhecidos como "albergo diffuso", como o [Sextantio](#), em Abruzzo, hotéis criados no coração de antigos mosteiros, como o [Eremito](#), em Umbria, e palácios históricos, como o [Palazzo Margherita](#), propriedade de Francis Ford Coppola, na região de Basilicata.

O Guia MICHELIN é uma referência no que se refere à gastronomia. Atualmente, estabelece um novo standard para os hotéis. Visite a página da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregue a aplicação gratuita, disponível para iOS e Android, para descobrir os restaurantes da seleção reservar um hotel inesquecível.



O Guia MICHELIN Itália 2024 em números

A **Campânia** é a região italiana com o **maior número de novos restaurantes com Estrela MICHELIN**, com 1 restaurante galardoado com **três Estrelas MICHELIN**, 2 com duas Estrelas MICHELIN, e 3 com uma Estrela MICHELIN, para um total de 6 estabelecimentos. A **Lombardia** encabeça a lista pelo seu dinamismo, com **7 novos restaurantes** (2 premiados com duas Estrelas MICHELIN, e 5 com uma Estrela MICHELIN), enquanto que a Toscana ocupa o terceiro lugar, com 4 novos restaurantes reconhecidos com uma Estrela MICHELIN.



Na lista de Estrelas MICHELIN por regiões, a **Lombardia** mantém-se no topo, com **60 restaurantes** com Estrela MICHELIN (3 com três Estrelas MICHELIN, 6 com duas Estrelas MICHELIN, 51 com uma Estrela MICHELIN), seguida da **Campânia**, com **51 estabelecimentos** com Estrela MICHELIN (1 com três Estrelas MICHELIN, 8 com duas Estrelas MICHELIN, 42 com uma Estrela MICHELIN), a **Toscana** ocupa o terceiro posto, com **41 restaurantes** com Estrela MICHELIN (1 restaurante com três Estrelas MICHELIN, 5 restaurantes com duas Estrelas MICHELIN, e 35 restaurantes com uma Estrela MICHELIN). **Piemonte** saiu do pódio, com **40 estabelecimentos** com Estrela MICHELIN (2 com três Estrelas MICHELIN, 4 com duas Estrelas MICHELIN e 34 com uma Estrela MICHELIN). A região de **Veneto** confirma o seu quinto lugar, com **32 restaurantes** com Estrela MICHELIN (1 com três Estrelas MICHELIN, 4 com duas Estrelas MICHELIN, e 27 com uma Estrela MICHELIN).

Na classificação provincial, duas cidades da Campânia figuram entre as cinco primeiras: **Nápoles**, que confirma a sua liderança, com **29 restaurantes** (1 com uma Estrela MICHELIN, 7 com duas Estrelas MICHELIN, e 21 restaurantes de uma Estrela MICHELIN), e, pela primeira vez, **Salerno**, que ocupa a quarta posição com **18 restaurantes** (2 com duas Estrelas MICHELIN, e 16 restaurantes com uma Estrela MICHELIN). Precedem-na **Bolzano**, que ocupa a segunda posição, com **21 restaurantes** (1 com três Estrelas MICHELIN, 3 com duas Estrelas MICHELIN, e 17 restaurantes de 1 Estrela MICHELIN) e **Milão**, que ocupa a terceira posição, com 19 restaurantes (1 com três Estrelas MICHELIN, 4 com duas Estrelas MICHELIN, e 14 restaurantes com uma Estrela MICHELIN).

A capital, **Roma**, ocupa o quinto lugar, com 17 restaurantes (1 com três Estrelas MICHELIN, 3 com duas Estrelas MICHELIN, e 13 com uma Estrela MICHELIN).

Na classificação Bib Gourmand por regiões, a **Emília-Romana** conserva o primeiro posto, com 34 restaurantes. É seguida de muito perto pela **Lombardia** (29 restaurantes), por sua vez na frente de **Piemonte** (28 restaurantes) e da **Toscana** (26 restaurantes), enquanto que **Veneto** ocupa o quinto lugar, com 20.

O Guia MICHELIN Itália 2024:



13 restaurantes (2 dos quais novos)



40 restaurantes (5 dos quais novos)



342 restaurantes (26 dos quais novos)



58 restaurantes (13 dos quais novos)



257 restaurantes (29 dos quais novos)

Recomendados 1334 restaurantes (151 dos quais novos)

A seleção de 2024 inclui um total de 1986 restaurantes, que representam 62 estilos de cozinha diferentes.



As novas estrelas do Guia MICHELIN Itália 2024

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

A seleção 2024 do Guia MICHELIN Itália estará disponível gratuitamente, na página da Internet e através da aplicação móvel do Guia MICHELIN, a partir das 20h00 de 14 de novembro. A edição em papel estará disponível a partir de 12 de dezembro nas melhores livrarias.



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos 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 de pneus, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diferentes utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [@quiamichelinpt](https://facebook.com/quiamichelinpt) [@Michelin](https://linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://instagram.com/Michelinespana) [@michelinguide](https://instagram.com/michelinguide)

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