



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 13 de novembro de 2024

## **Casa Perbellini 12 Apostoli galardoado com três Estrelas no Guia MICHELIN Itália 2025**

- Com o restaurante Casa Perbellini 12 Apostoli, do Chef Giancarlo Perbellini, galardoado com três Estrelas, Itália conta já com 14 restaurantes com três Estrelas MICHELIN
- Dois restaurantes acabam de receber duas Estrelas MICHELIN, enquanto que 33 restaurantes acabam de receber uma Estrela MICHELIN, com o que o total de estabelecimentos galardoados ascende a 393 em todo o país
- 11 restaurantes obtiveram recentemente a Estrela Verde MICHELIN

Após três anos, a Cerimónia do Guia MICHELIN regressou a Emília-Romanha, tendo, pela primeira vez, sido realizada em Modena. Para celebrar a 70ª edição do Guia MICHELIN Itália, o magnífico Teatro Comunale Pavarotti e Freni abriu as suas portas, acolhendo uma cerimónia excecional, apresentada por Giorgia Surina. Entre as mais de 500 pessoas que marcaram presença, encontravam-se chefs, jornalistas, profissionais do sector, e representantes de diversas instituições.

A 70ª edição do Guia revela um panorama culinário vibrante, dinamizado por jovens talentos que aperfeiçoaram as suas competências nas cozinhas de chefs mentores em que se inspiram. Com 11 novas incorporações, a seleção de Estrelas Verdes MICHELIN ilustra a crescente consciencialização do sector para as questões ambientais, assim como os ambiciosos compromissos assumidos por um número cada vez maior de restaurantes no sentido de uma abordagem mais sustentável da gastronomia.

**O Guia de 2025 inclui 36 restaurantes que acabam de receber Estrelas MICHELIN: 1 novo restaurante com três Estrelas MICHELIN, o que eleva para 14 o número de restaurantes com Três Estrelas em Itália; 2 novos restaurantes com duas Estrelas MICHELIN; e 33 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN. No total, o Guia MICHELIN Itália 2025 conta com 393 restaurantes com Estrela.**

*"A seleção de 2025, com 393 restaurantes com Estrela, fornece um retrato que destaca a excelência da cozinha italiana, marcada pela tradição, pela fusão e pela inovação. OS 36 novos restaurantes com Estrela - entre eles, o Casa Perbellini 12 Apostoli, de três Estrelas – atestam a vitalidade do sector, e prometem experiências culinárias apaixonantes, que ilustram na perfeição a excecional qualidade dos produtos italianos, e a incrível variedade dos ingredientes locais",* comentou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

### **Casa Perbellini 12 Apostoli galardoado com três Estrelas MICHELIN**

Neste restaurante – onde o próprio chef Giancarlo Perbellini se formou enquanto jovem cozinheiro –, os comensais desfrutam de uma sinfonia de sabores e técnicas, e de uma hospitalidade excecional, que justifica a viagem. Destacando-se a bolacha de sésamo com tártaro de robalo e um toque de



alçaçuz, sem esquecer a calorosa hospitalidade da equipa, e o ambiente histórico do estabelecimento, impregnado de herança romana.

Além deste novo membro da família de três Estrelas MICHELIN, os outros restaurantes italianos de três Estrelas cuja cozinha única "justifica a viagem" são:

Villa Crespi, em Orta San Giulio (NO), Piazza Duomo Alba (CN), Da Vittorio, em Brusaporto (BG), Le Calandre, em Rubano (PD), Dal Pescatore, em Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Franciscana, em Módena, Enoteca Pinchiorri, em Florença, La Pergola, em Roma, Reale, em Castel di Sangro (AQ), Uliassi, em Senigallia (AN), Enrico Bartolini al MUDEC, em Milão, Quattro Passi, em Nerano (NA), e Atelier Moessmer de Norbert Niederkofler, em Brunico (BZ).

### **Dois restaurantes acabam de receber duas Estrelas MICHELIN**

A cerimónia, transmitida em direto, esteve repleta de momentos emocionantes, e mostrou um total de 36 restaurantes recém-galardoados com Estrelas MICHELIN em 13 regiões, incluindo duas novas entradas na categoria de duas Estrelas MICHELIN, concebida para restaurantes cuja cozinha excepcional faz com que "mereça um desvio":

*Marco Galtarossa - Villa Elena, Bérgamo:* A recente mudança inculuiu uma nova energia neste jovem chef, que exhibe uma competência técnica e um gosto notáveis. Destacando-se pratos como o magret de pato grelhado, harmonizado com raviolis de fígado e aipo, e um saboroso crepe recheado com coxa de pato estufada: requintado, técnico e satisfatório. A aristocrática villa oferece um excelente serviço sob a direção especializada do mentor Enrico Bartolini.

*Matteo Temperini - Campo Del Drago, Montalcino:* Situado em Castiglion del Bosco, e galardoado com três Chaves MICHELIN pela sua extraordinária hospitalidade, este estabelecimento faz com que mereça a pena o desvio. A criativa cozinha pessoal de Matteo Temperini celebra a Toscana, e o melhor que a região pode oferecer, estando profundamente arraigada nos ingredientes sazonais. Um exemplo são os gnocchi com cantarelos e boletos, que destacam os cogumelos do início do outono das florestas próximas.

### **33 restaurantes galardoados com uma Estrela MICHELIN**

No Guia MICHELIN Itália 2025, 33 restaurantes obtiveram recentemente uma Estrela MICHELIN. Muitos dos seus chefs aprenderam com mentores notáveis: Antonino Cannavacciuolo obteve uma Estrela para dois restaurantes, Cannavacciuolo Le Cattedrali, em Asti, e Cannavacciuolo by the Lake, em Pettenasco (NO), dirigidos, respetivamente, por Gianluca Renzi e por Gianni Bertone. Davide Oldani também comemora a obtenção de uma nova Estrela no Olmo, em San Pietro all'Olmo (MI), confiado a Riccardo Merli, ao passo que o Al Gatto Verde, de Massimo Bottura, com Jessica Rosval, recebe a sua primeira Estrela, assim como a Estrela Verde MICHELIN.

Dos 33 novos restaurantes com Estrela, 14 são dirigidos por chefs com 35 anos ou menos (dos quais 4 com 30 anos ou menos).

### **11 novas Estrelas Verdes MICHELIN**

Na sua 70ª edição, o Guia MICHELIN atribuiu 11 novas Estrelas Verdes, com o que o número total de restaurantes galardoados em Itália ascende a 69.

A Estrela Verde MICHELIN é uma distinção concedida a restaurantes inspiradores, na vanguarda de uma abordagem mais sustentável da gastronomia. O reconhecimento pode ser concedido a qualquer restaurante da seleção do Guia MICHELIN, e não só a estabelecimentos com Estrela ou Bib Gourmand. Quando a atribuem, os inspetores da MICHELIN têm em conta todo o tipo de ações e iniciativas que podem demonstrar um firme compromisso com uma gastronomia mais ética e virtuosa.



### 7 novos restaurantes recebem o reconhecimento "Passion Dessert"

O reconhecimento "Passion Dessert", patrocinado pela Molino Dallagiovanna, reconhece os restaurantes que oferecem experiências excepcionais de sobremesas de notável qualidade. Na edição de 2025, 7 restaurantes foram incorporados nesta seleção especial.

### 4 Prêmios Especiais MICHELIN na Seleção Italiana de 2025

- **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef 2025:** Concedido a Matteo Vergine, do restaurante Grow, Albiate (MB).
- **Prémio MICHELIN para o Serviço 2025,** atribuído pela Intrecci - Alta Formazione di Sala: Concedido a Vanessa Melis, do Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM).
- **Prémio MICHELIN para o Chef Mentor 2025,** apresentado pela Blancpain: concedido a Antonino Cannavacciuolo, do Villa Crespi, Orta San Giulio (NO).
- **Prémio MICHELIN para a Sommeleerie 2025,** apresentado pelo Consorzio Franciacorta: concedido a Oscar Mazzoleni, do Al Carroponate, Bérgamo.

### Estatísticas do Guia MICHELIN Itália 2025

- **Regiões**
  - A região com maior número de novas incorporações é a **Lombardia**, com 10 novos restaurantes com Estrela (1 de duas estrelas, e 9 de um). Seguem-se a Campânia e a Toscana, cada qual com 5 novos restaurantes de uma Estrela, enquanto que a Emília-Romanha ocupa o terceiro lugar, com 4 novos restaurantes de uma Estrela.
  - Quanto ao número total de Estrelas MICHELIN por regiões, a **Lombardia** volta a estar no topo, com 61 restaurantes com Estrela (3 de três Estrelas, 7 de duas Estrelas, e 51 de uma Estrela), a **Campânia** ocupa o segundo lugar, com 50 (1 de três Estrelas, 7 de duas Estrelas, e 42 de uma Estrela), e a **Toscana** ocupa o terceiro posto, com 44 (1 de três Estrelas, 5 de duas Estrelas, e 38 de uma Estrela). **Piemonte** ocupa a quarta posição, com 35 restaurantes galardoados (2 de três Estrelas, 3 de duas Estrelas, e 30 de uma Estrela), ao passo que **Veneto** completa os cinco primeiros postos, com 34 restaurantes galardoados (2 de três Estrelas, 3 de duas Estrelas, e 29 de uma Estrela).
- **Províncias**
  - Entre as 5 primeiras províncias, **Nápoles** está na liderança, com 27 restaurantes com Estrela (1 de três Estrelas, 6 de duas Estrelas, 20 de uma Estrela), seguida de **Roma**, com 23 (1 de três Estrelas, 3 de duas Estrelas, 19 de uma Estrela) e **Bolzano**, com 20 restaurantes com Estrela (1 de três Estrelas, 2 de duas Estrelas, 17 de uma Estrela). **Milão** ocupa o quarto lugar, com 19 (1 de três Estrelas, 4 de duas Estrelas, 14 de uma Estrela).
- **Bib Gourmand**
  - **Emília-Romanha** está no topo, com 33 restaurantes Bib Gourmand, seguida de **Piemonte**, com 31, da **Lombardia**, com 25, da **Toscana**, também com 25, e **Veneto** e **Trentino Alto Adigio** empatam, com 17.



A edição de 2025 do Guia MICHELIN Itália:

	<b>14 restaurantes (1 novo)</b>
	<b>38 restaurantes (2 novos)</b>
	<b>341 restaurantes (33 novos)</b>
	<b>69 restaurantes (11 novos)</b>
	<b>250 restaurantes (16 novos)</b>
<b>Recomendados</b>	<b>1340 restaurantes</b>

O Guia está disponível, de forma gratuita, na aplicação e no site da Internet do Guia MICHELIN, onde os viajantes também podem aceder a uma seleção dos hotéis mais singulares de Itália, e de todo o mundo. A edição impressa estará disponível a partir de **12 de dezembro**.



#### Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos 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 está a construir um líder mundial em compósitos e em experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

[comunicacion-ib@michelin.com](mailto:comunicacion-ib@michelin.com)



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

[https://guide.michelin.com/pt/pt\\_PT](https://guide.michelin.com/pt/pt_PT)

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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