



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 13 de noviembre, 2024

Casa Perbellini 12 Apostoli galardonado con tres Estrellas en la Guía MICHELIN Italia 2025

- Con el restaurante Casa Perbellini 12 Apostoli, del Chef Giancarlo Perbellini, galardonado con tres Estrellas, Italia cuenta ya con 14 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN
- Dos restaurantes acaban de recibir dos Estrellas MICHELIN, mientras que 33 restaurantes acaban de recibir una Estrella MICHELIN, con lo que el total de establecimientos galardonados asciende a 393 en todo el país
- 11 restaurantes han obtenido recientemente la Estrella Verde MICHELIN

Después de tres años, la Ceremonia de la Guía MICHELIN regresó a Emilia-Romaña, celebrándose por primera vez en Módena. Para celebrar la 70ª edición de la Guía MICHELIN Italia, el magnífico Teatro Comunale Pavarotti y Freni abrió sus puertas, acogiendo una ceremonia excepcional presentada por Giorgia Surina. Entre los más de 500 asistentes se encontraban chefs, periodistas, profesionales del sector y representantes de diversas instituciones.

La 70ª edición de la Guía revela un panorama culinario vibrante, dinamizado por jóvenes talentos que han perfeccionado sus habilidades en las cocinas de chefs mentores en los que se inspiran. Con 11 nuevas incorporaciones, la selección de Estrellas Verdes MICHELIN ilustra la creciente concienciación del sector sobre las cuestiones medioambientales, así como los ambiciosos compromisos asumidos por un número cada vez mayor de restaurantes hacia un enfoque más sostenible de la gastronomía.

La Guía 2025 incluye 36 restaurantes que acaban de recibir Estrellas MICHELIN: 1 nuevo restaurante con tres Estrellas MICHELIN, lo que eleva a 14 el número de restaurantes con Tres Estrellas en Italia; 2 nuevos restaurantes con dos Estrellas MICHELIN; y 33 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN. En total, la Guía MICHELIN Italia 2025 cuenta con 393 restaurantes con Estrella.

"La selección de 2025, con 393 restaurantes con Estrella, ofrece una instantánea que pone de relieve la excelencia de la cocina italiana, marcada por la tradición, la fusión y la innovación. Los 36 nuevos restaurantes con Estrella -entre ellos la Casa Perbellini 12 Apostoli, de tres Estrellas- dan fe de la vitalidad del sector y prometen experiencias culinarias apasionantes que ponen de manifiesto la excepcional calidad de los productos italianos y la increíble variedad de los ingredientes locales", comentó Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

Casa Perbellini 12 Apostoli galardonada con tres Estrellas MICHELIN

En este restaurante -donde el propio chef Giancarlo Perbellini se formó como joven cocinero-, los comensales disfrutan de una sinfonía de sabores, técnicas y una hospitalidad excepcional que justifica el viaje. Destaca el barquillo de sésamo con tartar de lubina y un toque de regaliz, sin olvidar la cálida hospitalidad del equipo y el ambiente histórico del establecimiento, impregnado de herencia romana.



Además de este nuevo miembro en la familia de tres Estrellas MICHELIN, los otros restaurantes italianos de tres Estrellas cuya cocina única "justifica el viaje" son:

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

Dos restaurantes acaban de recibir dos Estrellas MICHELIN

La ceremonia, retransmitida en directo, estuvo repleta de momentos emocionantes y mostró un total de 36 restaurantes recién galardonados con Estrellas MICHELIN en 13 regiones, incluidas dos nuevas entradas en la categoría de dos Estrellas MICHELIN, designada para restaurantes cuya cocina excepcional hace que "merezca la pena desviarse":

Marco Galtarossa - Villa Elena, Bérgamo: El reciente traslado ha infundido nueva energía a este joven chef, que pone de manifiesto una notable habilidad técnica y gusto. Destacan platos como el magret de pato a la parrilla, maridado con raviolis de hígado y apio, y una sabrosa crepe rellena de muslo de pato estofado: exquisito, técnico y satisfactorio. La aristocrática villa ofrece un servicio excelente bajo la experta dirección del mentor Enrico Bartolini.

Matteo Temperini - Campo Del Drago, Montalcino: Situado en Castiglion del Bosco y galardonado con tres Llaves MICHELIN por su extraordinaria hospitalidad, este establecimiento hace que merezca la pena desviarse. La creativa cocina personal de Matteo Temperini celebra la Toscana y lo mejor que la región puede ofrecer, profundamente arraigada en los ingredientes de temporada. Un ejemplo son los ñoquis con rebozuelos y boletus, que ponen de relieve las setas de otoño de los bosques cercanos.

33 restaurantes galardonados con una Estrella MICHELIN

En la Guía MICHELIN Italia 2025, 33 restaurantes han obtenido recientemente una Estrella MICHELIN. Muchos de sus chefs han aprendido de notables mentores: Antonino Cannavacciuolo ha obtenido una Estrella para dos restaurantes, Cannavacciuolo Le Cattedrali en Asti y Cannavacciuolo by the Lake en Pettenasco (NO), dirigidos respectivamente por Gianluca Renzi y Gianni Bertone. Davide Oldani también celebra una nueva Estrella en Olmo en San Pietro all'Olmo (MI), confiado a Riccardo Merli, mientras que Al Gatto Verde de Massimo Bottura, con Jessica Rosval, recibe su primera Estrella, así como la Estrella Verde MICHELIN.

De los 33 nuevos restaurantes con Estrella, 14 están dirigidos por chefs de 35 años o menos (y 4 de 30 años o menos).

11 nuevas Estrellas Verdes MICHELIN

En su 70ª edición, la Guía MICHELIN ha concedido 11 nuevas Estrellas Verdes, con lo que el número total de restaurantes galardonados en Italia asciende a 69.

La Estrella Verde MICHELIN es una distinción que se concede a restaurantes inspiradores a la vanguardia de un enfoque más sostenible de la gastronomía. El reconocimiento puede concederse a cualquier restaurante de la selección de la Guía MICHELIN, no sólo a establecimientos con Estrella o Bib Gourmand. A la hora de concederlo, los inspectores de MICHELIN tienen en cuenta todo tipo de acciones e iniciativas que puedan poner de manifiesto un firme compromiso con una gastronomía más ética y virtuosa.



7 nuevos restaurantes reciben el reconocimiento "Passion Dessert"

El reconocimiento "Passion Dessert", patrocinado por Molino Dallagiovanna, reconoce a los restaurantes que ofrecen experiencias excepcionales de postres de calidad sobresaliente. En la edición de 2025, 7 restaurantes se han incorporado a esta selección especial.

4 Premios Especiales MICHELIN en la Selección Italiana 2025

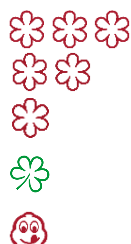
- **Premio MICHELIN al Joven Chef 2025:** Concedido a Matteo Vergine, del restaurante Grow de Albiate (MB).
- **Premio MICHELIN al Servicio 2025,** otorgado por Intrecci - Alta Formazione di Sala: Concedido a Vanessa Melis de Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM).
- **Premio MICHELIN al Chef Mentor 2025,** presentado por Blancpain: concedido a Antonino Cannavacciuolo de Villa Crespi, Orta San Giulio (NO).
- **Premio MICHELIN al Sumiller 2025,** presentado por el Consorzio Franciacorta: concedido a Oscar Mazzoleni de Al Carroponate, Bérgamo.

Estadísticas de la Guía MICHELIN Italia 2025

- **Regiones**
 - La región con mayor número de nuevas incorporaciones es **Lombardía**, con 10 nuevos restaurantes con Estrella (1 de dos estrellas y 9 de una). Le siguen Campania y Toscana, cada una con 5 nuevos restaurantes de una Estrella, mientras que Emilia-Romaña ocupa el tercer lugar con 4 nuevos restaurantes de una Estrella.
 - En cuanto al número total de Estrellas MICHELIN por regiones, **Lombardía** se sitúa a la cabeza con 61 restaurantes con Estrella (3 de tres Estrellas, 7 de dos Estrellas y 51 de una Estrella), **Campania** ocupa el segundo lugar con 50 (1 de tres Estrellas, 7 de dos Estrellas y 42 de una Estrella) y **Toscana** ocupa el tercer puesto con 44 (1 de tres Estrellas, 5 de dos Estrellas y 38 de una Estrella). El **Piamonte** ocupa el cuarto lugar, con 35 restaurantes galardonados (2 de tres Estrellas, 3 de dos Estrellas y 30 de una Estrella), mientras que el **Véneto** completa los cinco primeros puestos con 34 restaurantes galardonados (2 de tres Estrellas, 3 de dos Estrellas y 29 de una Estrella).
- **Provincias**
 - Entre las 5 primeras provincias, **Nápoles** está a la cabeza con 27 restaurantes con Estrella (1 de tres Estrellas, 6 de dos Estrellas, 20 de una Estrella), seguida de **Roma** con 23 (1 de tres Estrellas, 3 de dos Estrellas, 19 de una Estrella) y **Bolzano** con 20 restaurantes con Estrella (1 de tres Estrellas, 2 de dos Estrellas, 17 de una Estrella). **Milán** ocupa el cuarto lugar con 19 (1 de tres Estrellas, 4 de dos Estrellas, 14 de una Estrella).
- **Bib Gourmand**
 - **Emilia-Romaña** está a la cabeza con 33 restaurantes Bib Gourmand, seguida de **Piamonte** con 31, **Lombardía** con 25, **Toscana** también con 25, y tanto **Véneto** como **Trentino Alto Adigio** empatan con 17.



La edición 2025 de la Guía MICHELIN Italia:



14 restaurantes (1 de ellos nuevo)

38 restaurantes (2 de ellos nuevos)

341 restaurantes (33 de ellos nuevos)

69 restaurantes (11 de ellos nuevos)

250 restaurantes (16 de ellos nuevos)

Recomendados 1.340 restaurantes

La Guía está disponible de forma gratuita en la aplicación y el sitio web de la Guía MICHELIN, donde los viajeros también pueden acceder a una selección de los hoteles más singulares de Italia y de todo el mundo. La edición impresa estará disponible a partir del **12 de diciembre**.



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate 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 está construyendo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

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

[!\[\]\(47734e4656765d20df4fdbd5b7aff048_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(effba44ea72cb8c77bdc1dac75561f86_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(08cc52f09689b06e3ee5a48cc9fb5c33_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(f738747c2b2a497f1616e01908716642_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(2ce7bf99de2c90afcdce737b5b93893d_img.jpg\) @Michelin](#)

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