COMUNICATO STAMPA N.23
25 novembre 2020

MICHELIN Italia 2021
Premi speciali

I premi speciali Michelin sono un distillato di storie di persone che dedicano la vita al mondo gastronomico. Ci sono storie di famiglia, di quotidianità, abitudini, ricordi, legami con la propria terra. Gli ispettori provano tante tavole, osservano, ascoltano, prendono nota, si confrontano e condividono tra loro le scoperte.

I premi speciali nascono per dare a queste storie il rilievo che meritano. Quest'anno in occasione della 66ª edizione della Guida Michelin Italia, sono stati assegnati 4 premi speciali:

Il **Premio MICHELIN Giovane Chef 2021**, offerto da Lavazza, è stato assegnato ad **Antonio Ziantoni**, **Zia❁, Roma**.

> Antonio Ziantoni ha segnato il suo percorso di crescita grazie alle sue esperienze che lo hanno portato a contatto con veri maestri di cucina. Tecnica e precisione contraddistinguono i suoi piatti, dove la ricerca sembra inarrestabile. Dietro alla sua cucina, che appare ad un primo sguardo semplice, si nasconde una grande tecnica sempre funzionale all'esaltazione della materia prima. Gli Ispettori definiscono i suoi piatti sinceri per la riconoscibilità dei sapori e allo stesso tempo sorprendenti per l'intensità che trasmettono al palato.

Il premio **Premio MICHELIN Chef Mentore 2021**, offerto da Blancpain, è stato assegnato a **Niko Romito, Reale❁❁❁, Castel di Sangro** (AQ).

> Niko Romito è un esempio di tenacia ed energia e propone una cucina il cui tratto fondamentale è la purezza dei sapori. I Giovani chef che lavorano al suo fianco o che frequentano la sua scuola assimilano la sua filosofia, ne carpiscono l'essenza con l'obiettivo di dare continuità al suo metodo personalizzandolo per diventare grandi chef e, in molti casi, anche giovani chef imprenditori!

Il **Premio MICHELIN Servizio di Sala 2021**, offerto da Intrecci - Scuola di Alta Formazione di Sala, è stato assegnato a **Christian Rainer, Peter Brunel Ristorante Gourmet❁, Arco** (TN).

> Nato a Merano e cresciuto tra i fornelli e le botti dell'hotel di famiglia, Christian ha maturato una lunga esperienza all'estero lavorando in prestigiosi hotel. Ha affinato le sue doti professionali in un importante ristorante stellato della regione, e ora, nel ristorante di cui è anche socio, mette al servizio dei suoi clienti un'accoglienza di altissima classe con naturalezza e simpatia.

MICHELIN
IL MODO MIGLIORE DI AVANZARE

COMUNICATO STAMPA N.23
25 novembre 2020

Il **Premio MICHELIN Sommelier 2021**, offerto dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, è stato assegnato a **Matteo Circella, La Brinca, Ne** (GE).

> Non è la cantina che vanta oltre 1000 etichette ad aver convinto gli Ispettori Michelin, quanto piuttosto l'interessante ed appassionato garbo con cui Matteo racconta le caratteristiche dei vini, accostandoli ai piatti della tradizione ligure proposti dal fratello chef, cosi come la sensibilità nei confronti della sostenibilità evidenziata dalla selezione di vini di natura biologica o biodinamica

Il prossimo appuntamento è per il **Premio Speciale Chef Donna Michelin 2021**, che Michelin conferirà nel 2021 nell'ambito dell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot.

Contatto stampa

Fabio Merone PR Specialist: fabio.merone@michelin.com
Josephine Di Chiara Responsabile PR: josephine.di-chiara@michelin.com

MICHELIN
IL MODO MIGLIORE DI AVANZARE