

## GUIDA MICHELIN ITALIA 2021

*Ci siamo chiesti se quest'anno fosse il caso, visto lo stato delle cose, di uscire con la Guida Michelin, di presentarla al pubblico e di dare le nostre valutazioni sui grandi talenti di questo meraviglioso Paese.*

*Una domanda lecita, che ha una sola risposta: assolutamente sì.*

*Gli ispettori, come i ristoratori, ce l'hanno messa tutta per svolgere il loro lavoro al meglio in un contesto estremamente difficile e con la consapevolezza che non si tratta di un anno normale. È noto che tra i 5 criteri figura anche **la costanza delle prestazioni nel tempo**, ciò significa che non sarà un solo anno o una singola prova tavola a determinare cambiamenti sostanziali.*

*Mai come quest'anno vogliamo essere vicini ai protagonisti della Guida Michelin, le centinaia di Chef (e insieme a loro .....personale di sala, Sommelier, personale delle brigate), che ogni giorno con impegno e passione fanno dell'accoglienza e del gusto italiano una grande arte ammirata in tutto il Mondo.*

[michelin.lulop.com/](https://michelin.lulop.com/)

[guide.michelin.com/it/](https://guide.michelin.com/it/)

Sul sito <https://starrevelationitalia.it/> saranno disponibili i video trasmessi durante l'evento. L'emergenza sanitaria non ci ha permesso di realizzare i servizi fotografici come di consueto. Abbiamo raccolto il materiale fotografico disponibile ma le foto a disposizione non sono con la giacca Michelin.

### Contatto stampa

Fabio Merone PR Specialist: [fabio.merone@michelin.com](mailto:fabio.merone@michelin.com)

Josephine Di Chiara Responsabile PR: [josephine.di-chiara@michelin.com](mailto:josephine.di-chiara@michelin.com)

Guida Michelin Italia 2021  
**Conquistano 🌟🌟 Matteo Metullio, Rocco De Santis e  
 Davide Oldani, al quale viene assegnata anche la stella verde** 

*26 le novità 🌟, 11 i nuovi bib gourmand 🍷 e 13 le nuove stelle verdi*

#guidaMICHELIN #MICHELINSTAR21

Il 25 Novembre 2020 è stata presentata la 66<sup>a</sup> edizione della Guida Michelin Italia, in occasione della quale sono state annunciate le nuove stelle Michelin. Ha fatto inoltre il suo debutto il nuovo pittogramma dedicato alla sostenibilità – la stella verde – assegnato agli chef che promuovono una cucina più sostenibile.

Tra le 29 le novità stellate che hanno delineato un nuovo firmamento in tredici regioni della penisola, figurano 3 new entry 🌟🌟 e 26 novità 🌟, per un totale di 371 ristoranti stellati. Confermati tutti gli 11 🌟🌟🌟.

L'evento, trasmesso in Live streaming, è stato condotto da Petra Loreggian con la partecipazione di Federica Pellegrini che, in qualità di Ambassador Michelin, ha annunciato i nomi dei **13** chef ai quali è stato assegnato il simbolo della sostenibilità, la “stella” verde .

*La App Michelin ristoranti con i contenuti della Guida Michelin 2021 sarà disponibile gratuitamente dalle ore 14.00 di oggi per iOS e Android, mentre l'edizione cartacea della Guida sarà disponibile in tutte le librerie a partire dal 26 novembre.*

Sono tre le novità che portano i ristoranti che “**meritano una deviazione**”, e quindi le 🌟🌟 Michelin, a **37**:

**Ristorante D'O - San Pietro All'Olmo (MI)** 🌟🌟 

*Non ha bisogno di presentazioni: è uno chef che ha anticipato tendenze aprendo porte prima di altri, percorrendo strade nuove che hanno – è il caso di dirlo – spopolato, come la sua “cucina pop”. Ma cenare nel suo ristorante significa conoscere **Davide Oldani** in una dimensione nuova, densa di ricordi gastronomici ed emozionanti esplorazioni. Tanta attenzione ai giovani e alla formazione sui valori del territorio gli valgono anche la Stella Verde!*

**Ristorante Harry's Piccolo - Trieste** 🌟🌟

*Trieste, ponte fra culture e crocevia di scambi, ha trovato la sua traduzione gastronomica nella straordinaria cucina di **Matteo Metullio**. Da vero triestino aperto al mondo, per arrivare nelle cucine del suo Harry's Piccolo i migliori prodotti affrontano talvolta lunghi viaggi – è il suo credo, il “km vero” – per venire combinati in una sintesi armonica ed originale, riuscitissimo incontro fra classicità ed innovazione.*

**Santa Elisabetta - Firenze** 🌟🌟

*Si dice che i cuochi campani abbiano la cucina nel sangue e che, dentro o fuori la propria regione, sappiano esprimersi ai più alti livelli. **Rocco De Santis** non fa eccezione e porta la sua scuola culinaria ai più alti livelli: un'esplosione di colori e fantasia che accende il cuore di Firenze.*

26 le novità 🌸 per un totale di 323 ristoranti. Tra questi sedici sono under 35, quattro dei quali under 30.

<b>Don Alfonso 1890 San Barbato</b>	<b>Donato De Leonardis*</b>	Lavello (PZ)
<b>Relais Blu</b>	<b>Alberto Annarumma</b>	Massa Lubrense / Termini (NA)
<b>Re Santi e Leoni</b>	<b>Luigi Salomone **</b>	Nola (NA)
<b>Lorelei</b>	<b>Ciro Sicignano**</b>	Sorrento (NA)
<b>Osteria del Povero Diavolo</b>	<b>Giuseppe Gasperoni *</b>	Torriana (RN)
<b>Zia</b>	<b>Antonio Ziantoni **</b>	Roma
<b>Essenza</b>	<b>Simone Nardoni**</b>	Terracina (LT)
<b>Nove</b>	<b>Giorgio Servetto</b>	Alassio (SV)
<b>Impronta D'Acqua</b>	<b>Ivan Maniago**</b>	Cavi di Lavagna (GE)
<b>Kitchen</b>	<b>Andrea Casali*</b>	Como
<b>AALTO</b>	<b>Takeshi Iwai</b>	Milano
<b>Borgo Sant'Anna</b>	<b>Pasquale Laera**</b>	Monforte d'Alba (CN)
<b>Piano 35</b>	<b>Christian Balzo</b>	Torino
<b>Casa Sgarra</b>	<b>Felice Sgarra **</b>	Trani (BT)
<b>Poggio Rosso</b>	<b>Juan Camilo Quintero**</b>	Castelnuovo Berardenga (SI)
<b>Gabbiano 3.0</b>	<b>Alessandro Rossi*</b>	Marina di Grosseto (GR)
<b>Franco Mare</b>	<b>Alessandro Ferrarini</b>	Marina di Pietrasanta (LU)
<b>Sala dei Grappoli</b>	<b>Domenico Francone</b>	Montalcino / Poggio alle Mura (SI)
<b>Linfa</b>	<b>Vincenzo Martella</b>	San Gimignano (SI)
<b>Peter Brunel Restaurant Gourmet</b>	<b>Peter Brunel</b>	Arco (TN)
<b>Prezioso</b>	<b>Egon Heiss</b>	Merano (BZ)
<b>Senso Alfio Ghezzi Mart</b>	<b>Alfio Ghezzi</b>	Rovereto (TN)
<b>Vecchio Ristoro</b>	<b>Filippo Oggioni**</b>	Aosta
<b>SanBrite</b>	<b>Riccardo Gaspari **</b>	Cortina d'Ampezzo (BL)
<b>La Cru</b>	<b>Giacomo Sacchetto**</b>	Romagnano (VR)
<b>Amistà</b>	<b>Mattia Bianchi**</b>	San Pietro in Cariano (VR)

\* under 30 \*\* under 35

**Confermati gli 11    che “valgono il viaggio”**

Nella Guida Michelin 2021, i ristoranti che propongono **una cucina che “vale il viaggio”**, e quindi le   Michelin, sono:

**Piazza Duomo** ad Alba (CN), **Da Vittorio** a Brusaporto (BG), **St. Hubertus**, a San Cassiano (BZ), **Le Calandre** a Rubano (PD), **Dal Pescatore** a Canneto Sull'Oglio (MN), **Osteria Francescana** a Modena, **Enoteca Pinchiorri** a Firenze, **La Pergola** a Roma, **Reale** a Castel di Sangro (AQ), **Mauro Uliassi** a Senigallia (AN) e **Enrico Bartolini al MUDEC** a Milano.

**Il panorama stellato della Guida Michelin 2021:****323 ristoranti (26 novità)****37 ristoranti (3 novità)****11 ristoranti**

Per un totale di **371 ristoranti stellati**.

La **Lombardia** rimane la regione più stellata, con 3 novità: **59 ristoranti** (3    6  51 ). Il **Piemonte**, con 2 novità, è sempre in seconda posizione, con **46 ristoranti** (1    4  41 ), mentre la **Campania**, con 3 novità, si colloca al terzo posto del podio, con **44 ristoranti**, (6  38 ). A seguire, la **Toscana** è la regione più ricca di novità (6) per un totale di **43 ristoranti** (1    5  36 ), e, infine, il **Veneto**, a quota **37**, con due novità (1   4  32 ).

Tra le province, **Napoli** è sempre in vetta con 28 ristoranti (6  22 ), **Roma** conferma la seconda posizione con 23 (1   21 ). **Milano**, scivola dal terzo al quinto posto con 17 ristoranti (1   4  12 ), alle spalle di **Bolzano** con 20 (1   3  16 ), e **Cuneo** a quota 19 (1   2  16 ).

Cambiamenti successivi alla pubblicazione della Guida relativi ai nuovi stellati:

- La Fenice, Ragusa – Cambio chef ufficializzato in ottobre
- L'ARIA, Blevio – Cambio chef al 31/12

## STELLE VERDI MICHELIN



Gardenia	<b>Mariangela Susigan</b>	Caluso	🌿
Don Alfonso 1890	<b>Alfonso ed Ernesto Jaccarino</b>	Sant' Agata sui Due Golfi	🌿🌿
Osteria Francescana	<b>Massimo Bottura</b>	Modena	🌿🌿🌿
Dattilo	<b>Caterina Ceraudo</b>	Strongoli	🌿
Lazzaro 1915	<b>Piergiorgio Siviero</b>	Pontelongo	🌿
Virtuoso Gourmet- Tenuta le Tre Virtù	<b>Antonello Sardi</b>	San Piero a Sieve	🌿
Joia	<b>Pietro Leeman</b>	Milano	🌿
D'O	<b>Davide Oldani</b>	Cornaredo	🌿🌿
I' Ciocio-Osteria di Suvereto	<b>Fabrizio Caponi</b>	Suvereto	🍷🌿
Casa Format	<b>Igor Macchia</b>	Orbassano	🍷🌿
St. Hubertus	<b>Norbert Niederkofler</b>	San Cassiano	🌿🌿🌿
Caffè La Crepa	<b>Franco Malinverno</b>	Isola Dovarese	🍷
Lanterna Verde	<b>Roberto Tonola</b>	Villa di Chiavenna	🌿

Le iniziative degli chef che hanno ricevuto la stella verde saranno dettagliate e presentate sul sito della Guida Michelin ([guide.michelin.com/it/it](https://guide.michelin.com/it/it)) durante il corso dell'anno con la creazione di contenuti specifici.

## PREMI SPECIALI

In occasione della presentazione della Guida Michelin Italia 2021 sono stati conferiti 4 premi speciali:

- **PREMIO MICHELIN GIOVANE CHEF 2021** by Lavazza, assegnato a Antonio Ziantoni, Ristorante Zia, Roma.
- **PREMIO MICHELIN SERVIZIO DI SALA 2021** by Intrecci – Alta Formazione di Sala, assegnato a Christian Rainer, Peter Brunel Ristorante Gourmet, Arco (TN)
- **PREMIO MICHELIN CHEF MENTORE 2021** by Blancpain, assegnato a Niko Romito, Ristorante Reale, Castel di Sangro (AQ).
- **PREMIO MICHELIN SOMMELIER 2021** by Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, assegnato a Matteo Circella, Ristorante La Brinca, Ne (GE).

## La Guida Michelin 2021 oltre le stelle

La 66ª edizione della Guida MICHELIN Italia propone ai suoi lettori oltre 2600 indirizzi tra alberghi e ristoranti.

Tra i 2027 ristoranti:



**oltre 1400 ristoranti** propongono un buon pasto con prodotti di qualità



**252 Bib Gourmand**, di cui **11 novità**.

La faccina sorridente dell'Omino Michelin che si lecca i baffi indica un ristorante che propone una piacevole esperienza gastronomica, con un menu completo a meno di 35 €

### La app e il sito della Guida Michelin

La Guida Michelin non è solo cartacea. Tutti i ristoranti della Guida Michelin Italia si trovano anche nella **app Michelin Ristoranti**, scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Ricco di informazioni è il sito **[www.guide.michelin.com/it](http://www.guide.michelin.com/it)** che funziona come motore di ricerca della Guida Michelin Italia, e permette di scegliere un ristorante secondo gusti, occasioni, budget.

A ogni ristorante corrisponde una descrizione dettagliata. Inoltre, il sito contiene una sezione editoriale in cui si trovano ristoranti, novità in anteprima e itinerari suggestivi segnalati dagli ispettori.

### La Guida MICHELIN

La Guida Michelin nasce in Francia nel 1900. Era una piccola guida che avevano voluto i fratelli Édouard e André Michelin, i fondatori della Michelin, per aiutare le poche migliaia di automobilisti francesi alle prese con un viaggio che, allora, era spesso avventuroso. Conteneva informazioni pratiche (dove fare rifornimento, dove trovare un'officina, dove cambiare i pneumatici) e indicazioni su dove mangiare e dormire. In Italia, la prima Guida Michelin è del 1956.

La Guida Michelin nasce quindi come aiuto per chi viaggia, come ogni prodotto (pneumatici, carte e guide) Michelin, e continua ad esserlo.

I rigorosi criteri di selezione, applicati in modo omogeneo in 30 Paesi, rendono la Guida Michelin un riferimento nel campo della ristorazione. Gli ispettori Michelin operano in modo anonimo seguendo una consolidata metodologia in tutto il mondo e pagano il conto al ristorante, valutando esclusivamente la qualità della cucina in base a cinque criteri definiti da Michelin: qualità dei prodotti, gusto e abilità nella preparazione dei piatti e nella combinazione dei sapori, cucina rivelatrice della personalità dello chef, rapporto qualità/prezzo e continuità nel tempo e nel menu. Questi criteri sono rispettati dagli ispettori Michelin in Italia, come in Giappone o in Cina e negli Stati Uniti. Ne consegue che la qualità di un ristorante tre stelle è la stessa a Firenze e a New York, così come dev'essere equiparabile la qualità di un ristorante una stella a Napoli e a Londra.

<b>I numeri della Guida MICHELIN Italia 2021</b>				
<b>Alberghi</b>		<b>ESERCIZI SELEZIONATI</b>		<b>Ristoranti</b>
<b>604</b>				<b>2027</b>
<b>29</b>		Gran lusso e tradizione	<b>XXXXX</b>	<b>3</b>
<b>165</b>		Gran Confort	<b>XXXX</b>	<b>49</b>
<b>238</b>		Molto confortevole	<b>XXX</b>	<b>390</b>
<b>90</b>		Di buon confort	<b>XX</b>	<b>1014</b>
<b>7</b>		Abbastanza confortevole	<b>X</b>	<b>571</b>
<b>75</b>		Forme alternative di ospitalità		
<b>423</b>	 / 	Esercizi più ameni	<b>! / XXXXX</b>	<b>373</b>
<b>130</b>		Alberghi		
		Carta dei vini interessante		<b>591</b>
<b>LA TAVOLA</b>				
	Ristoranti che propongono un buon pasto con prodotti di qualità			<b>1404</b>
		"Bib Gourmand" Cucina di qualità con un menu completo a meno di 35 €		<b>252</b>
		<b>LA SOSTENIBILITA'</b>		<b>Stella verde</b>  <b>13</b>
		<b>STELLE MICHELIN</b>		
 <b>323</b>		 <b>37</b>		 <b>11</b>