

COMUNICATO STAMPA N. 47

16 novembre 2018

Guida MICHELIN Italia 2019

64^a edizione

www.guida.michelin.it

Contatto stampa

☎ 02 3395 3606

☎ 02 3395 3428

☎ 02 3395 3609



Guida Michelin Italia 2019

Mauro Uliassi porta a 10 i ristoranti ❀❀❀

30 le novità, 29 delle quali nuove ❀ per un totale di 367 ristoranti stellati

L'Italia si conferma la seconda selezione più ricca al mondo.

#guidaMICHELIN

#MICHELINSTAR19

La 64^a edizione della Guida Michelin Italia sarà disponibile a partire da lunedì 19 novembre in libreria e dalle ore 14:00 di oggi la app Michelin Ristoranti sarà scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Nell'anno in cui l'omino Michelin festeggia il suo 120° compleanno, la nuova Guida Michelin Italia festeggia i ristoranti tre stelle con un voto pieno: 10.

Il numero di ristoranti ❀❀❀ nella nostra Penisola passa alla doppia cifra grazie al ristorante **Uliassi**, a Senigallia (AN).

“Una storia, una passione, il mare. Da questo nasce una cucina che i fratelli Catia, in sala, e Mauro, lo chef, amano definire semplice e contemporanea. Vi convivono tecnica e tecnologia e una tradizione in continuo movimento, che si nutre dei loro viaggi e di tutto quello che li circonda.

Il fascino di un mare sferzato dal vento si rispecchia nei piatti, di cui il pesce è l'ingrediente principe, ma co-protagonista a pieno titolo della loro sorprendente scena culinaria è la selvaggina.

In un “posto pieno di energia, che è bello sempre”, un'esperienza memorabile, una cucina unica, che merita il viaggio, come richiedono le tre stelle Michelin.”

Sergio Lovrinovich, Direttore Guida Michelin Italia

I Magnifici... 10 ❀❀❀

Dieci è il numero perfetto che nelle nostre scuole denota l'eccellenza, nel calcio identifica la maglia più prestigiosa e nel linguaggio comune è espressione di massimo apprezzamento, per cui si parla di “magia del numero dieci”.

La Guida Michelin Italia si merita un “bel 10”, perché tanti sono i ristoranti ❀❀❀ in questa edizione 2019.

Nel linguaggio della Guida, ❀❀❀ è un'indicazione per gli appassionati gourmet di tutto il mondo, che, quest'anno, li orienta verso 10 destinazioni di viaggio in Italia. Il pittogramma delle tre stelle segnala i ristoranti per i quali Michelin suggerisce di pianificare un viaggio.

Nella 64^a edizione della Guida, oltre alle nuovissime ❀❀❀ Michelin che brillano sulla cucina dello chef **Mauro Uliassi**, dell'omonimo ristorante di Senigallia, confermano di avere **una cucina che “vale il viaggio”**, e quindi le ❀❀❀ Michelin, i ristoranti dell'edizione 2018:

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).



Sono **39** i ristoranti che “meritano una deviazione”, e quindi le ❀❀ Michelin.



❁ **318** i ristoranti dalla “cucina di grande qualità, che **merita la tappa**”, dei quali 29 new entry:

La regione più ricca di novità (**5**) al nord è il Piemonte, dove Antonino Cannavacciuolo si concede il bis di stelle a Torino, al **Cannavacciuolo Bistrot Torino**, con lo **chef Nicola Somma**, e a Novara, al **Cannavacciuolo Cafè & Bistrot**, con **Vincenzo Manicone**, mentre **Enrico Bartolini** aggiunge alla sua collezione una nuova stella, attribuita alla **Locanda del Sant'Uffizio Enrico Bartolini**, a Cioccaro di Penango (AT), con lo **chef Gabriele Boffa**.

Molte le novità al sud, in particolare il ritorno della stella in Basilicata, a Matera, al ristorante **Vitantonio Lombardo**, e una nuova stella in Calabria al ristorante **Quafiz**, dello **chef "Nino" Rossi**, a Santa Cristina d'Aspromonte (RC).

Nelle isole ritroviamo volti noti: in Sicilia, il tristellato Heinz Beck a Taormina (ME) conquista una stella al **St. George by Heinz Beck**, guidato dallo **chef Giovanni Solofra**, mentre in Sardegna, a Porto Cervo (SS), **Italo Bassi** riconquista la stella al ristorante **ConFusion Lounge**.

Il panorama stellato della Guida Michelin 2019:



318 ristoranti (29 novità)



39 ristoranti



10 ristoranti (1 novità)

Per un totale di **367 ristoranti stellati**.

La **Lombardia** è la regione più stellata, con 2 novità: **60 ristoranti** (2❁❁❁ 6❁❁ 52❁). Il **Piemonte**, con 5 novità, riconquista la seconda posizione, con **45 ristoranti** (1❁❁❁ 4❁❁ 40❁), mentre la **Campania**, con due novità, si colloca al terzo posto del podio, con **43 ristoranti**, (6❁❁ 37❁). A seguire il **Veneto**, a quota **39**, con due novità (1❁❁❁ 3❁❁ 34❁), e la **Toscana**, con 3 novità, per un totale di **36 ristoranti** (1❁❁❁ 4❁❁ 30❁).

Cambio al vertice tra le province: **Napoli** conquista la vetta con 24 ristoranti (6❁❁ 18❁), **Roma** passa in **seconda posizione** con 23 ristoranti stellati (1❁❁❁ 2❁❁ 20❁), mentre **Bolzano** riconquista il **terzo posto** 1❁❁❁ 5❁❁ 15❁). Seguono Milano, con 18 ristoranti (4❁❁ 14❁), e **Cuneo**, a quota **17** (1❁❁❁ 1❁❁ 15❁).

“Anche quest’anno, le stelle che i nostri team di ispettori hanno attribuito a 367 ristoranti sono un indubbio riconoscimento della ricchezza e diversità regionale della gastronomia italiana, fatta di prodotti, territorio e genuinità. Ed è sempre appassionante vedere come gli chef e tutte le persone alla guida di questi ristoranti diano vita e linfa alla scena culinaria italiana, armonizzando rispetto delle tradizioni e innovazione”.

Gwendal Poullennec, Direttore Internazionale Guide Michelin

Tra le 30 novità stellate, è significativo il dato relativo ai giovani chef: 15 ristoranti sono guidati da **giovani talenti che hanno un’età uguale o inferiore a 35 anni**. Tra questi, **10** hanno un’età uguale o inferiore a **30 anni**.

La Guida Michelin 2019 oltre le stelle

La 64^a edizione della Guida MICHELIN Italia propone ai suoi lettori oltre 4.500 alberghi e ristoranti.

Tra i circa 2100 ristoranti:



oltre 1500 ristoranti propongono un buon pasto con prodotti di qualità



257 Bib Gourmand, di cui **21 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 32 € (35 € nelle città capoluogo e nelle località turistiche importanti).

Le regioni con più ristoranti Bib Gourmand rimane invariata:

Emilia Romagna **33** 🍴, Piemonte **29** 🍴, Lombardia **28** 🍴, Toscana **27** 🍴 e Veneto **24** 🍴.

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.

Molto ricco di informazioni è il sito **www.guida.michelin.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 durante il loro continuo, ma sempre nuovo, "Viaggio in Italia".

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.

I numeri della Guida MICHELIN Italia 2018

Alberghi	ESERCIZI SELEZIONATI	Ristoranti
2414	4512	2098
32	 Gran lusso e tradizione 	5
224	 Gran Confort 	57
735	 Molto confortevole 	393
762	 Di buon confort 	1045
301	 Abbastanza confortevole 	598
360	 Forme alternative di ospitalità	
755	 Esercizi più ameni 	382
Carta dei vini interessante 		670
LA TAVOLA		
	Ristoranti che propongono un pasto completo a meno di 25 €	316
	Ristoranti che propongono un buon pasto con prodotti di qualità	1525
	"Bib Gourmand" Cucina di qualità con un menu completo a meno di 32 € 35 € nelle città capoluogo	267
STELLE MICHELIN		
 318	 39	 10