



Comunicato Stampa n.19

GUIDA MICHELIN

23 Novembre 2021

Guida MICHELIN Italia 2022
Nella penisola brillano 35 nuove stelle
In Campania assegnati 2 macaron ai ristoranti Tre Olivi e Krèsios

33 le novità 🍴, 20 nuovi Bib Gourmand 🍴🍴 e 17 nuove stelle verdi 🍀

#MICHELINGUIDEIT #MICHELINSTAR22

Il 23 Novembre 2021 è stata presentata la 67^a edizione della Guida MICHELIN. La sempre emozionante cerimonia ha visto l'assegnazione di 36 nuove stelle a 35 ristoranti, con l'entusiasmante exploit del ristorante Tre Olivi di Paestum, passato da zero a due stelle MICHELIN.

Tra le 35 novità stellate che hanno delineato un nuovo firmamento in quattordici regioni della penisola, la Campania si è distinta sia per il numero di riconoscimenti complessivi (8 nuove stelle), che per la presenza dei due nuovi ristoranti due stelle MICHELIN, inseriti nella selezione italiana 2022.

Nella Guida MICHELIN Italia 2022, figurano dunque 2 new entry 🍴🍴 e 33 novità 🍴, per un totale di 378 ristoranti stellati. Confermati tutti gli 11 🍴🍴🍴.

L'evento, trasmesso in Live streaming, è stato condotto da Fjona Cakalli con la partecipazione di Federica Pellegrini che, in veste di Ambassador Michelin, ha annunciato i 17 ristoranti ai quali gli ispettori hanno assegnato la Stella Verde MICHELIN 🍀. Il totale dei ristoranti con stella verde sale così a 30.

La App Michelin ristoranti, sarà disponibile gratuitamente dalle ore 19.00 di oggi per iOS e Android. L'edizione cartacea della Guida MICHELIN Italia 2022 sarà invece disponibile in tutte le librerie a partire dal 3 dicembre.

Salgono a 38 i ristoranti che “meritano una deviazione” 🍴🍴:

Ristorante Krèsios – Telese Terme (BN) 🍴🍴

*Nella moderna atmosfera del ristorante Krèsios, il servizio molto professionale e perfettamente ritmato è il giusto contorno di una cucina che sorprende per idea, studio e creatività. Un unico percorso di degustazione intrigante e a tratti provocatorio quello proposto dallo chef **Giuseppe Iannotti**, i cui sapori esotici che strizzano l'occhio al Belpaese sono espressi con grande perfezione tecnica. Pochi ingredienti e tanta precisione per una proposta che esce dall'ordinario per far vivere al palato un'esperienza totale.*

Ristorante Tre Olivi – Paestum (SA) 🍴🍴

*Una esperienza gastronomica sensoriale e territoriale. La grande personalità dello chef **Giovanni Solofra** emerge dalla sua proposta di cucina, capace di sorprendere per finezza, gusto, idea e tecnica. Generosità, precisione, minuziosità in ogni preparazione sono le parole d'ordine per produrre accostamenti spesso intriganti.*

GUIDA MICHELIN

Le 33 novità 🍴 in guida portano a 329 il totale dei ristoranti 🍴 nella selezione 2022. Tra le novità, sedici ristoranti sono timonati da chef con età uguale oppure inferiore ai 35 anni. Cinque chef sono under 30.

Luigi Lepore	Lamezia Terme	CZ	CALABRIA
Hyle	San Giovanni in Fiore	CS	CALABRIA
ARIA	Napoli	NA	CAMPANIA
Rear Restaurant*	Nola	NA	CAMPANIA
Li Galli	Positano	SA	CAMPANIA
Contaminazioni Restaurant*	Somma Vesuviana	NA	CAMPANIA
Cannavacciuolo Countryside*	Vico Equense	NA	CAMPANIA
Mater1apr1ma	Pontinia	LT	LAZIO
San Giorgio	Genova	GE	LIGURIA
Orto by Jorg Giubbani**	Moneglia	GE	LIGURIA
Felix Lo Basso home & restaurant	Milano	MI	LOMBARDIA
Bianca sul Lago by Emanuele Petrosino*	Oggiono	LC	LOMBARDIA
La Speranzina Restaurant & Relais	Sirmione	BS	LOMBARDIA
Osteria degli Assonica**	Sorisole	BG	LOMBARDIA
L'Arcade*	Porto San Giorgio	FM	MARCHE
Retrosцена** *	Porto San Giorgio	FM	MARCHE
Unforgettable*	Torino	TO	PIEMONTE
Nazionale*	Vernante	CN	PIEMONTE
Primo Restaurant**	Lecce	LE	PUGLIA
Porta di Basso	Peschici	FG	PUGLIA
Somu	Arzachena / Baia Sardinia	SS	SARDEGNA
Fradis Minoris*	Pula	CA	SARDEGNA
Gusto by Sadler	San Teodoro	SS	SARDEGNA
Gagini Restaurant	Palermo	PA	SICILIA
Octavin	Arezzo	AR	TOSCANA
Osteria Acquarol	San Michele Appiano	BZ	TRENTINO A. A.
1908*	Renon / Soprabolzano	BZ	TRENTINO A. A.
L'Acciuga	Perugia	PG	UMBRIA
La Favellina	Malo	VI	VENETO
Locanda Le 4 Ciacole	Roverchiara	VR	VENETO
Local	Venezia	VE	VENETO
Wistèria**	Venezia	VE	VENETO
Zanze XVI*	Venezia	VE	VENETO

* under 35 ** under 30

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

Nel linguaggio della Guida MICHELIN 2022, le insegne con tre macaron propongono **una cucina che “vale il viaggio”**, ed i ristoranti 🌸🌸🌸 selezionati 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 Italia 2022:**329 ristoranti (33 novità)****38 ristoranti (2 novità)****11 ristoranti**

Per un totale di **378 ristoranti stellati**.

Nella classifica delle stelle per regioni, la **Lombardia** mantiene la leadership grazie ai **56 ristoranti** (3🌸🌸🌸 5🌸🌸 48🌸) ed ai 4 nuovi stellati. La **Campania** si aggiudica invece il record annuale di novità (ben 7!!) issandosi al secondo posto con **48 ristoranti**, (8🌸🌸 40🌸). Di conseguenza il **Piemonte**, 1 novità e **45 ristoranti** (1🌸🌸🌸 4🌸🌸 40🌸), scende sul gradino più basso del podio mentre con una new-entry e **41 ristoranti** (1🌸🌸🌸 5🌸🌸 35🌸), la **Toscana** scala in quarta posizione davanti al **Veneto** che a fronte del totale di 36, è la seconda regione più premiata del 2022 grazie a 5 nuovi ristoranti stellati (1🌸🌸🌸 4🌸🌸 31🌸) presenti in guida.

Tra le province, **Napoli** si conferma prima per distacco con 30 ristoranti (6🌸🌸 24🌸) seguita da **Roma** in seconda posizione con 20 (1🌸🌸🌸 1🌸🌸 18🌸) e quindi da **Bolzano**; terza a quota 19 ristoranti (1🌸🌸🌸 3🌸🌸 15🌸) davanti a **Cuneo** con 18 (1🌸🌸🌸 2🌸🌸 15🌸). **Milano** scivola in quinta posizione con 16 ristoranti stellati (1🌸🌸🌸 3🌸🌸 12🌸)

“Il nostri Ispettori hanno osservato una sorprendente energia, perché nonostante tutte le difficoltà che i ristoranti hanno attraversato e le sfide che stanno ancora affrontando, il livello e gli standard qualitativi sono talmente elevati da registrare il più alto numero di ristoranti stellati mai raggiunto in Italia, e possiamo essere molto fiduciosi per il futuro considerato il numero di giovani chef stellati di questa edizione”

Gwendal Poullennec, Direttore Internazionale della Guida MICHELIN.

STELLE VERDI MICHELIN

La Stella Verde è un simbolo che contraddistingue i ristoratori in prima linea sul fronte della sostenibilità e può essere attribuito a qualsiasi ristorante, non solo ai ristoranti stellati o ai Bib Gourmand. Nell'assegnare il riconoscimento, gli ispettori prendono in considerazione molteplici fattori: la produzione delle materie prime, il rispetto del lavoro e il supporto dei produttori locali, la riduzione degli sprechi, la gestione dei rifiuti, le azioni mirate a minimizzare l'utilizzo delle risorse energetiche e l'impatto della struttura sull'ambiente, la formazione sostenibile dei giovani, sono solo alcuni dei temi.

Sono 30 in totale i ristoranti con stella verde, di seguito le 17 novità:

Campania	Le Trabe		
Lazio	Aminta Resort		
Lazio	Mater Terrae		
Lombardia	La Présef		
Puglia	Casamatta		
Sardegna	Fradis Minoris		
Sicilia	Signum		
Toscana	PS Ristorante		
Trentino Alto Adige	1908		
Trentino Alto Adige	Antica Locanda al Cervo-Landgasthof zum Hirschen		
Trentino Alto Adige	Agritur El Mas		
Trentino Alto Adige	Terra		
Trentino Alto Adige	Lerchner's In Runggen		
Veneto	Venissa		
Veneto	SanBrite		
Veneto	La Cru		
Veneto	Osteria Enoteca Gambrinus		

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

La Guida MICHELIN 2022 oltre le stelle

Totale ristoranti in Guida: 1900

La presenza di un ristorante all'interno delle Guida MICHELIN è un attestato di qualità e, nell'ottica di una selezione più diretta, immediata e leggibile, Michelin ha scelto di ritirare il simbolo del Piatto.



255 Bib Gourmand di cui **20 novità**

La faccia sorridente dell'omino Michelin che si lecca i baffi, indica un ristorante capace di proporre una piacevole esperienza gastronomica, con un menu completo a meno di 35 €



Carta dei vini particolarmente interessante: 575



Esercizi ameni: 798

PREMI SPECIALI

In occasione della presentazione della Guida MICHELIN Italia 2022 sono stati conferiti 4 premi speciali:

- **PREMIO MICHELIN GIOVANE CHEF 2022** by Lavazza, assegnato a Solaika Marrocco, Primo Ristorante, Lecce
- **PREMIO MICHELIN SERVIZIO DI SALA 2022** by Intrecci – Alta Formazione di Sala, assegnato a Matteo Zappile del ristorante il Pagliaccio, Roma
- **PREMIO MICHELIN CHEF MENTORE 2022** by Blancpain, assegnato a Nadia Santini, ristorante dal Pescatore, Canneto sull'Oglio (MN)
- **PREMIO MICHELIN SOMMELIER 2022** by Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, assegnato a Sonia Egger, ristorante Kupperlain, Castelbello (BZ).



GUIDA MICHELIN

La app, il sito della Guida MICHELIN e la novità hotel

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.

Il sito **www.guide.michelin.com/it** è ricco d'informazioni, funziona come motore di ricerca della Guida Michelin Italia e permette di scegliere facilmente il ristorante secondo gusti, occasioni, budget. Ad ogni ristorante corrisponde una descrizione dettagliata ed il sito contiene inoltre una sezione editoriale in cui si trovano ristoranti, novità in anteprima e suggestivi itinerari segnalati dagli ispettori.

Hotel

Da quest'anno, la selezione della Guida MICHELIN dedicata agli hotel sarà disponibile in formato digitale, sul sito e sull'App. Una selezione che verrà costantemente aggiornata e potrà essere consultata, prenotata e condivisa su entrambe le piattaforme digitali.

Oggi, la Guida MICHELIN stabilisce un nuovo standard per la selezione degli hotel.

Gli hotel raccomandati sulle piattaforme digitali della Guida MICHELIN, sono selezionati con i medesimi elevati standard dei ristoranti, al fine di mantenere la stessa promessa: ambire all'eccellenza e promuovere l'unicità. Tuttavia, sebbene le selezioni della Guida MICHELIN dedicate ad hotel e ristoranti condividano gli stessi esatti valori, i ristoranti sono selezionati da anonimi ispettori della Guida MICHELIN, mentre la selezione degli hotel è creata dal team di Tablet Hotels – esperti di hotellerie della Guida MICHELIN dal 2018 – e dalla sua comunità di viaggiatori.

La selezione hotel della Guida MICHELIN è un'impresa collaborativa alla quale partecipa tutta la community, composta da ospiti verificati che hanno prenotato il soggiorno attraverso Tablet. Essi possono validare gli indirizzi e condividere le proprie impressioni. Qualunque hotel con valutazione inferiore al soddisfacente, sarà ulteriormente esaminato in modo d'assicurare che le raccomandazioni delle Guide MICHELIN, siano sempre degne di fiducia.

La selezione digitale degli hotel della Guida MICHELIN permette ai viaggiatori di beneficiare dalla migliore piattaforma di prenotazioni sviluppata da Tablet.

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



GUIDA MICHELIN

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.

<https://lulop.com/michelin/>

guide.michelin.com/it/

Contatto stampa

Fabio Merone, PR Specialist: fabio.merone@michelin.com

Josephine Di Chiara, Responsabile PR: josephine.di-chiara@michelin.com

Michelin, ha l'ambizione di migliorare la mobilità dei propri clienti, in modo sostenibile. Azienda leader nel settore della mobilità, Michelin concepisce, produce e distribuisce pneumatici che rispondono alle esigenze dei propri clienti, così come propone servizi e soluzioni per migliorare l'efficienza del trasporto; Michelin fornisce anche servizi digitali, mappe e guide per rendere unici i viaggi e gli spostamenti dei propri clienti. Michelin sviluppa materiali ad alta tecnologia che sono impiegati in numerosi campi. Con sede a Clermont-Ferrand, Francia, Michelin è presente in 170 paesi con 123.600 dipendenti e gestisce 71 stabilimenti di produzione di pneumatici, che insieme hanno prodotto circa 170 milioni di pneumatici nel 2020. (www.michelin.com)