

Guida MICHELIN Italia 2020

65^a edizione

www.guide.michelin.com/it/it

Contatto stampa

☎ 02 3395 3428

☎ 02 3395 3606

Guida Michelin Italia 2020

Enrico Bartolini riporta le 🌟🌟🌟 a Milano

33 le novità, delle quali 2 nuove 🌟🌟 e 30 nuove 🌟 per un totale di 374 ristoranti stellati. Confermate tutte le 🌟🌟🌟, che salgono così a 11.

#guidaMICHELIN

#MICHELINSTAR20

La 65ª edizione della Guida Michelin Italia sarà disponibile a partire da giovedì 7 novembre in libreria e dalle 14:00 di oggi la app Michelin Ristoranti sarà scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

È stata presentata al Teatro Municipale di Piacenza la 65ª edizione della Guida Michelin Italia, che si conferma la seconda Guida più stellata al mondo.

Ogni anno, dall'edizione 2018, il gruppo dei tristellati è cresciuto. Nella Guida Michelin Italia 2020 si inserisce nel novero dei più prestigiosi ristoranti **Enrico Bartolini al MUDEC**.

Enrico Bartolini ha conquistato la sua prima stella nel 2010 a le Robinie e poi nel 2011 al Ristorante Devero, la seconda nel 2014. Nel 2017 approda al MUDEC, confermando la seconda stella e guadagnando oggi la terza.

*“Per la sua varietà, che armonizza tradizioni regionali e creatività, per la ricchezza dei suoi prodotti e l'eccellenza dei suoi chef, l'Italia brilla al centro del panorama gastronomico globale. 33 nuovi ristoranti stellati si affacciano sulla scena culinaria offrendo la propria, personale testimonianza delle infinite varianti della cucina del Bel Paese. Su tutti, brilla il nuovo ristorante tre stelle **Enrico Bartolini al MUDEC**, in cui la personalità dello chef spicca per ricerca e sperimentazione, armonizzandosi perfettamente con la dinamicità di Milano e regalando un tocco da artista al ricco patrimonio gastronomico italiano.”*

Gwendal Poullennec, Direttore Internazionale Guide Michelin

Gli 11 🌟🌟🌟 che “valgono il viaggio”

Nella Guida Michelin 2020, 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.



Sono due le novità tra i 35 ristoranti che **“meritano una deviazione”**, e quindi le 🌟🌟 Michelin.

- La Madernassa, a Guarene in provincia di Cuneo. Lo chef Michelangelo Mammoliti classe 1985, propone una cucina che è diventata una tappa irrinunciabile nel circuito dei grandi ristoranti della regione. I piatti esprimono rigore, tecnica e precisione, ma l'anima viene dalla

tradizione e dai prodotti piemontesi, a cui si aggiungono proposte di mare, ingredienti esotici, talvolta asiatici, e i prodotti coltivati personalmente da Michelangelo nell'orto del ristorante.

- GLAM di Enrico Bartolini a Venezia. Con tanta fantasia la carta “pesca” nel mercato di Rialto e non solo per le specialità ittiche, a cui si aggiungono ricette del territorio reinterpretate dall'estro dello chef Donato Ascani, classe 1987. La sua proposta è una solenne sintesi tra creatività e istinto ispirati nel quotidiano dagli ingredienti locali con tocchi d'oriente e erbe aromatiche della laguna.



Sono 328 i ristoranti dalla “cucina di grande qualità, che **merita la tappa**”, dei quali 30 *new entry*. le regioni più ricche di novità sono la **Lombardia**, la **Campania** e la **Toscana**, alle quali sono state assegnate più del 50% delle nuove stelle.

Il panorama stellato della Guida Michelin 2020:



328 ristoranti (30 novità)



35 ristoranti (2 novità)



11 ristoranti (1 novità)

Per un totale di **374 ristoranti stellati**.

La **Lombardia** è la regione più stellata, con 6 novità: **62 ristoranti** (3*** 5** 54*). Il **Piemonte**, con 4 novità, è sempre in seconda posizione, con **46 ristoranti** (1*** 4** 41*). mentre la **Campania**, con 6 novità, si colloca al terzo posto del podio, con **44 ristoranti**, (6** 38*). A seguire, la **Toscana**, con 6 novità, per un totale di **40 ristoranti** (1*** 4** 35*) e, infine, il **Veneto**, a quota **37**, con due novità (1*** 4** 32*).

Tra le province, **Napoli** è sempre in vetta con 26 ristoranti (6** 20*), **Roma** in seconda posizione con 24 (1*** 1** 22*). Seguono **Milano** con 20 ristoranti, la cui vitalità in molti campi vede oggi finalmente premiata anche la sua scena gastronomica grazie al nuovo tre stelle. (1*** 3** 16*), **Bolzano** con 19 (1*** 4** 14*), **Cuneo** a quota 18 (1*** 2** 15*).

“Anno dopo anno, la Guida rileva che la straordinarietà della nostra cucina sta nell'eccellenza dei prodotti, nelle tradizioni radicate nel territorio e nella capacità di innovare. Forse è “tutto qui”, ma essere semplici e allo stesso tempo innovativi è un duro lavoro, che esige costanza, passione e collaborazione. Congratulazioni, quindi, a tutti gli chef e ai loro team che danno risalto alla scena gastronomica italiana, che può andar fiera dei suoi 374 ristoranti stellati.”

Sergio Lovrinovich, Direttore Guida Michelin Italia

Cambiamenti successivi alla pubblicazione della Guida relativi ai nuovi stellati:

- Ristorante Il Parco di Villa Grey, di Forte dei Marmi chiuderà a Novembre per lavori.

In occasione della presentazione della Guida Michelin Italia 2020 sono stati conferiti 4 premi speciali:

Mentor Chef Michelin 2020, by Eberhard assegnato a **Gennaro Esposito**, Ristorante **Torre del Saracino**, Vico Equense.

Giovane Chef Michelin 2020, by Lavazza assegnato a **Davide Puleio**, Ristorante **L'Alchimia**, Milano.

Servizio di Sala Michelin 2020, By Coppini assegnato a **Sara Orlando** Ristorante **Locanda di Orta**, Orta San Giulio.

Passion for Wine Michelin 2020, By Consorzio del Brunello di Montalcino **Rino Billia**, Ristorante **Le Petit restaurant**, Cogne.

La Guida Michelin 2020 oltre le stelle

La 65^a edizione della Guida MICHELIN Italia propone ai suoi lettori oltre 2700 alberghi e ristoranti.

Tra i 2075 ristoranti:



oltre 1400 ristoranti propongono un buon pasto con prodotti di qualità



266 Bib Gourmand, di cui **25 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 €

Le regioni con più ristoranti Bib Gourmand rimangono invariate:

Emilia-Romagna **33** 🍴, Piemonte **32** 🍴, Lombardia **28** 🍴, Toscana **27** 🍴 e Veneto **22** 🍴.

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.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 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 2020

Alberghi	ESERCIZI SELEZIONATI	Ristoranti
643	2718	2075
35	 Gran lusso e tradizione XXXXX	3
174	 Gran Confort XXX	55
301	 Molto confortevole XX	388
73	 Di buon confort X	1037
6	 Abbastanza confortevole X	592
54	 Forme alternative di ospitalità	
424	  Esercizi più ameni XXXXX X	376
Carta dei vini interessante 🍷		603
LA TAVOLA		
🍴	Ristoranti che propongono un buon pasto con prodotti di qualità	1435
🍷	"Bib Gourmand" Cucina di qualità con un menu completo a meno di 35 €	266
STELLE MICHELIN		
🌟 328	🌟🌟 35	🌟🌟🌟 11