



Guida Michelin Italia 2021: Imàgo e Moma riconfermano la prestigiosa Stella

Roma - 02 dic 2020 (Prima Pagina News) **Mirabelle entra in guida aggiudicandosi l'ambito Piatto**

Roberto Wirth, proprietario e general manager dell'Hotel Hassler, Franco e Gastone Pierini, patron di Moma, annunciano la riconferma della Stella assegnata lo scorso anno dalla Guida Michelin Italia ai loro rispettivi ristoranti gourmet. Mirabelle, il ristorante dell'hotel Splendide Royal, si aggiudica il Piatto Michelin, simbolo di una cucina di qualità. Si è svolta questa mattina, mercoledì 25 novembre, la presentazione in diretta streaming della 66esima edizione della prestigiosa Guida Michelin Italia. Nonostante le difficoltà dell'anno che sta per concludersi, gli ispettori della Rossa hanno, infatti, visitato tutti i più autorevoli ristoranti d'Italia, saggiantone la cucina e l'atmosfera. Il risultato di tale ricerca è la guida 2021 che, tra alcune rovine cadute e molte novità, ha emozionato con tante, illustri, riconferme. Prima fra tutte, la luminosa stella capitolina di Imàgo, panoramico ristorante posto al sesto piano dell'Hassler Roma. Ad annunciarlo, Roberto Wirth, proprietario e General Manager dell'Hotel Hassler. "Ho creato Imàgo con l'obiettivo di realizzare un luogo in cui far assaporare il futuro e sono davvero felice dell'apprezzamento degli ispettori al lavoro di Andrea Antonini e di tutta la nostra giovane brigata, di cucina e di sala, guidata dal Restaurant Manager Marco Amato. La dedizione in questi mesi è stata totale e sono davvero orgoglioso di questo risultato." dichiara Roberto Wirth. "La riconferma della stella è una bellissima emozione – commenta Andrea Antonini – e premia il lavoro di tutti noi, sempre più una grande squadra." Questo il consiglio della Michelin: "Ristorante panoramico dell'hotel Hassler, Imàgo offre un'esperienza sensoriale unica: una magnifica vista sulla Città Eterna e un percorso gastronomico avvolgente. Lo Chef Antonini, nuova anima ai fornelli, incentra la sua cucina sull'italianità con omaggi alla tradizione e alla stagionalità dei prodotti, proposti con visione e gusto contemporaneo". Moma Restaurant conferma la stella per il terzo anno consecutivo ed è una sfida che ogni anno il Patron Gastone Pierini, insieme a suo fratello Franco, vive con passione e adrenalina "Questa riconferma è, per noi, una grande emozione. È un premio all'impegno che, ogni giorno, tutti noi mettiamo nel nostro lavoro, anche in tempi bui come quello che stiamo vivendo. Non è un traguardo, ma una conferma importante, uno stimolo a fare ancora meglio per l'anno che verrà" sottolinea Gastone Pierini. La motivazione della Michelin: "Non lasciatevi ingannare: dall'estro sembra quasi un bar, in realtà si tratta di un bistrot giovanile nei pressi di via Veneto, sobrio, semplice e contemporaneo nell'atmosfera, vivace e originale nella proposta. A pranzo si propone una cucina easy seppur sempre di qualità, alle 18 va in scena l'aperitivo, ma la sera l'asticella si alza e tutta l'attenzione è concentrata sulla cura dei piatti, d'inattesa eleganza e creatività". Grande riconoscimento anche per il Mirabelle, ristorante dal panorama mozzafiato dell'hotel Splendide Royal. Capitanato dallo chef Stefano Marzetti e dal direttore Luca Costanzi, questo indirizzo di gusto si è aggiudicato infatti l'ambito Piatto Michelin, simbolo utilizzato dalla Guida per indicare "prodotti di qualità e abilità dello

chef: semplicemente un buon pasto!" "Per noi del Mirabelle questo riconoscimento arriva in un anno importante – commenta Luca Costanzi - in cui Roma è diventata il nostro palcoscenico: ora andiamo avanti lavorando duramente per migliorare sempre più" Questa la motivazione: "prenotate per tempo per assicurarvi un tavolo sulla terrazza da cui godrete di un'ampia e panoramica vista sul centro della Città Eterna, mentre gusterete piatti della cucina italiana contemporanea elaborati con gusto ed un'attenzione particolare agli aspetti cromatici. Servizio attento e professionale".

(Prima Pagina News) Mercoledì 02 Dicembre 2020