

Noche de estrellas para Neolith, partner oficial de la Gala de la Guía Michelin de Italia 2023

Neolith ha sido patrocinador de la Gala de la Guía Michelin Italia 2023 celebrada recientemente en Franciacorta, en la provincia de Brescia. Con esta nueva colaboración, Neolith se convierte en Partner Oficial de la Gala Michelin de Italia, España y Portugal, y Alemania, reforzando su vinculación con la alta cocina internacional

Neolith ha patrocinado la Gala de la Guía Michelin en Italia celebrada en el Golf Club Franciacorta, reforzando su posicionamiento con la alta cocina y con muchos de los restaurantes con Estrellas Michelin en todo el mundo, al convertirse en Partner Oficial de la Guía Michelin en Italia, España y Portugal y Alemania 2023.

Tras la Gala, reconocidos chefs del panorama nacional cocinaron en directo para los más de 250 invitados, en un espacio especial creado con la piedra sinterizada Neolith, quién vistió la ceremonia con el diseño de Neolith Himalaya Crystal, las superficies de los mostradores sobre la cual los chefs prepararon y presentaron sus platos más atractivos. Dichos chefs fueron Chicco y Bobo Cerea, del restaurante Michelin Da Vittorio (3***), Soga Katsumi del restaurante IYO (1*) y dos chefs cuyos restaurantes fueron los protagonistas de la presentación de la tarde: Antonino Cannavacciuolo, del restaurante Villa Crespi, que unas horas antes había obtenido la tercera Estrella Michelin (3***), y Riccardo Scalvinoni del restaurante Il Colmetto, recién galardonado con la Estrella Verde.

La Gala otorgó 38 nuevas Estrellas y la Guía Michelin incluye un total de 385 establecimientos con Estrella: 12 restaurantes con tres Estrellas, 38 con dos y 335 con una Estrella Michelin.

Neolith, el mejor aliado de las Estrellas Michelin

Las superficies de piedra sinterizada de Neolith se han convertido en un "imprescindible" en los restaurantes con Estrellas Michelin. Además de su extrema belleza y capacidad de personalización, Neolith aporta diseño, funcionalidad, higiene, resistencia y fácil limpieza. También durabilidad y versatilidad, apoyando y reforzando todo tipo de diseños y decoraciones, desde los más vanguardistas a los más tradicionales.

Una superficie que se limpia fácilmente, al no ser porosa, e incluso en los casos más difíciles, mejorando la higiene y la percepción de limpieza. Además, algunos de sus modelos presentan propiedades antibacterianas.

Por todo ello Neolith aporta un valor añadido a la experiencia gastronómica y, a la vez, ofrece a los mejores chefs del mundo una herramienta que les permite llevar sus elaboraciones un paso más allá.

Para José Luis Ramón, CEO del Grupo Neolith, "por sus cualidades estéticas y elevadas prestaciones

técnicas, Neolith se ha vinculado desde sus inicios con la alta cocina. Por ello no es de sorprender nuestra gran apuesta por el sector gastronómico y en concreto, por la Guía Michelin, el referente por excelencia de la haute cuisine, siendo partners oficiales en distintas partes del mundo de eventos únicos como este que reconocen a los mejores restaurantes al frente de prestigiosos chefs".

Los chefs italianos que escogen Neolith

Desde hace años Neolith colabora con los mejores restaurantes de Italia, quienes han elegido Neolith, la marca líder global en piedra sinterizada para las superficies de sus cocinas, para su decoración o para determinados elementos de su mobiliario. Entre ellos destacan el Caffè Nazionale, situado en la ciudad de Aosta y dirigido por Paolo Griffa, que recibió una Estrella Michelin durante la Gala. También Neolith está presente en el restaurante Meltemi en Parma, liderado por Jean Pierre Pastor; en el taller gastronómico Sonia Factory, en Milán, de la chef Sonia Peronaci; en Porto Cervo, con Italo Bassi a la cabeza en Confusion; en Parizzi, en Parma, dirigido por el chef Marco Parizzi; y, también en Milán, en Il Lusso Della Semplicità con Alessandro Borghese al frente.

Gala Michelin España y Portugal 2023

Desde Italia, Neolith viajará a España, concretamente hasta El Palacio de Congresos El Greco de Toledo para celebrar el próximo 22 de noviembre la Gala de la Guía Michelin España y Portugal 2023.

En esta ocasión, la Cena de Gala también se realizará en un espacio creado por Neolith, y estará coordinada por Fran Martínez (restaurante Maralba, en Almansa, dos Estrellas Michelin) e Iván Cerdeño (restaurante Iván Cerdeño, en Toledo, dos Estrellas Michelin), al frente de un equipo de 9 chefs de restaurantes con Estrellas Michelin de Castilla-La Mancha.

Descargar imágenes: <https://we.tl/t-K2Qo0j9izX>

Datos de contacto:

Maria Guijarro
622 836 702

Nota de prensa publicada en: [Milán](#)

Categorías: [Internacional](#) [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Comunicación](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>