



VENICE

## COMUNICATO STAMPA

### LA STELLA MICHELIN AL MET RESTAURANT

5 NOVEMBRE 2013

Il Met Restaurant vince oggi la **stella Michelin**.

La cucina di Luca Veritti supera se stessa e trionfa. La notizia è trapelata direttamente da **Milano** dove lo Chef è stato convocato per la presentazione **dell'edizione 2014 della prestigiosa guida**. L'immensa soddisfazione è proporzionata all'instancabile impegno di uno chef e del suo staff: ogni elemento, dalla presentazione del piatto, all'abbinamento degli ingredienti, all'accostamento dei vini ha contribuito alla conquista di un premio così ambito.

**Luca Veritti** è nato a Carnico di Tolmezzo nel 1979, diplomato alla Scuola Alma di Gualtiero Marchesi, nel cui ristorante a Erbusco ha lavorato appena terminati gli studi. Dopo un'esperienza nel tre stelle "Da Vittorio" di Bergamo, Veritti è approdato in laguna. La stella Michelin è arrivata dopo soli 18 mesi dal suo arrivo al Met Restaurant.

Dopo lo Chef, ecco gli altri protagonisti di questa felicissima conquista: la guida attenta e solida dell'esperto del gusto **Oscar Cavallera**; un concept originale e unico al mondo come quello **Tracontemporaneo**, che propone **piatti dalla doppia identità**, tradizionale e moderna; un'appassionata **ricerca di materie prime rigorosamente regionali** e di alta qualità; una carta dei vini costituita da **etichette di aziende vinicole italiane**, per dare all'Ospite la certezza di un'esperienza al 100% italiana; un'attenzione minuziosa per l'estetica del piatto; un servizio impeccabile ma allo stesso tempo caloroso.

In cucina degli alleati fedelissimi, soprattutto il secondo Chef, Paolo Tomati, che condivide con Veritti la gioia di questo giorno.

#### Per informazioni:

Hotel Metropole +39.041.5205044

Met Restaurant: +39.041.5240034

[venice@hotelmetropole.com](mailto:venice@hotelmetropole.com)

[met@hotelmetropole.com](mailto:met@hotelmetropole.com)