

6493 esercizi in 2111 località: 3384 alberghi, 380 agriturismi, 2729 ristoranti. Questi sono i numeri della Guida Michelin Italia 2012 in senso matematico. Ma i veri "numeri" della Guida sono le sue qualità. Visite anonime, indipendenza, aggiornamento e criteri ben definiti sono le regole che guidano gli ispettori Michelin nella selezione dei ristoranti e degli alberghi di ogni categoria di comfort e prezzo. Ma le regole non sono fine a se stesse: l'obiettivo delle Guide Michelin è il servizio al lettore. Nata da questo lavoro rigoroso e da scelte e valutazioni collegiali, la 57a edizione della Guida invita tutti a tavola, sotto le stelle e non solo, perché l'orizzonte Michelin presenta centinaia di novità per tutti i gusti e le esigenze.

La Guida, coerente nei criteri, ma estremamente versatile nei contenuti, registra la situazione attuale del panorama italiano: 11% della selezione è costituito da ristoranti stellati, 10% da Bib Gourmand e ben 35% da ristoranti a buon prezzo, che offrono un buon pasto a meno di 23 euro. Questi ultimi aumentano quasi dell'80% rispetto allo scorso anno, segno di una nuova e consapevole lettura dei tempi da parte del mondo della gastronomia e di una maggiore attenzione verso le esigenze di chi viaggia e sceglie un ristorante.

Nell'edizione 2012 la Lombardia rimane la regione più stellata (56 esercizi), seguita dal Piemonte, mentre al terzo gradino del "podio", a pari merito, si trovano Campania ed Emilia. La Toscana è la regione più dinamica, con 6 nuovi stellati e 6 nuovi Bib Gourmand. A livello di province, le più stellate sono Cuneo e Bolzano (17 esercizi ciascuna), seguite da Napoli. Bolzano è anche la provincia con il numero più elevato di Bib Gourmand.

© riproduzione riservata
pubblicato il 17 / 11 / 2011