

Con circa un terzo dei ristoranti selezionati che offrono un menu completo a meno di 25 euro, 277 ristoranti Bib Gourmand (menu completo a meno di 30 euro) e 307 ristoranti stellati, di cui 30 novità, la guida Michelin si conferma anche nel 2013 come punto di riferimento della ristorazione.

Sono circa 400 le novità tra i 6528 esercizi presenti nella guida Michelin Italia 2013, che conta 3824 alberghi e 2704 ristoranti. Gli ispettori hanno rilevato che sono in costante aumento i ristoranti che offrono un buon rapporto qualità/prezzo. Tradotta in “simboli Michelin”, la tendenza è così misurabile:

- 729 ristoranti offrono un pasto completo a meno di 25 euro, che rappresentano circa 1/3 degli indirizzi in guida
- 277 Bib Gourmand, di cui 51 novità, indicano gli esercizi che propongono una cucina di qualità, spesso a carattere tipicamente regionale, con un menu completo a meno di 30 **euro** (35 **euro** nelle città capoluogo e turistiche importanti)

“La conoscenza del territorio acquisita attraverso il lavoro appassionato, attento e costante degli ispettori ha contribuito a rendere la guida Michelin Italia 2013 una fotografia fedele della ristorazione italiana, che si rivela essere originale e variegata”, afferma Michael Ellis, Direttore Mondo delle guide Michelin.

“L’elevato numero di novità - continua Michael Ellis - sottolinea il dinamismo della Guida. Il considerevole numero di ristoranti che offrono un menu a meno di 25-30 euro e il crescente numero di stelle rendono la Guida Italia 2013 uno strumento utile per orientarsi nel Bel Paese dell’enogastronomia, secondo i gusti, le esigenze personali e le possibilità economiche di tutti. Il lavoro meticoloso degli ispettori evidenzia un terreno molto fertile, dove spiccano i giovani talenti e la cucina si declina in proposte regionali, classiche, rivisitazioni creative e gusti etnici.”

La 58a edizione della guida Michelin Italia 2013 fotografa una situazione positiva per il mondo della ristorazione gourmet, registrando un trend in crescita degli esercizi stellati, che, a quota 307, le assegnano la seconda posizione sul podio mondiale. La rigorosa selezione effettuata dagli ispettori della guida Michelin ha individuato su tutto il territorio nazionale 30 novità, così ripartite:

* 26 novità totale ristoranti 261

** 3 novità totale ristoranti 39

*** 1 novità totale ristoranti 7

Sono molti i giovani talenti in questa edizione ai quali viene assegnata per la prima volta o aggiunta l'ambita stella. Tra le novità, infatti, circa la metà degli chef ha un'età inferiore ai 35 anni, e 4 tra loro hanno un'età compresa tra i 26 e i 30 anni.

La guida Michelin Italia 2013 offre inoltre una selezione dei maggiori alberghi per ogni categoria di prezzo, in grado di soddisfare le esigenze di ognuno:

- 3824 Alberghi (circa 200 novità)
- 38 gran lusso e tradizione
- 394 agriturismi e B&B
- 148 Bib Hotel (un soggiorno di qualità per due persone a meno di 90 €)

Alcune curiosità della 58a edizione della guida Michelin Italia 2013

Il record di 307 ristoranti stellati fa registrare negli ultimi tre anni un trend in crescita superiore all'11%. Nel 2011 le stelle, infatti, erano 276.

Ci sono stelle dal buon rapporto qualità/prezzo. In questa particolare situazione economica, emerge una tendenza, tra i ristoranti stellati, a proporre a mezzogiorno un menu a prezzo fisso a circa 30 euro.

La Lombardia conferma il suo primato con 56 ristoranti (2««« 4«« 50«), segue il Piemonte, secondo per numero di esercizi: 38 (1*** 5** 32*).

La Campania, che si posiziona al terzo posto con 32 ristoranti (6** 26*), è la regione più dinamica, con 6 novità e con il più alto numero di ristoranti due stelle.

In testa alla classifica delle province più stellate d'Italia si conferma Bolzano, con 17 ristoranti (3** e 14*), seconda Roma, con 16 ristoranti (1*** 2** e 13*), terza Napoli, che eguaglia numericamente la capitale, ma con un mix differente (5** e 11*).

© riproduzione riservata
pubblicato il 15 / 11 / 2012