“La stella Michelin nasce dalla Guida e ha la sua stessa vocazione”. La storia inizia nel 1900, da un’idea dei fratelli Édouard e André Michelin per aiutare le poche migliaia di automobilisti francesi alle prese con un viaggio che era spesso aleatorio o addirittura avventuroso. La Guida Michelin, da allora, è la guida per e di chi viaggia e, come ogni prodotto, servizio e tecnologia Michelin, è al servizio della mobilità. Per Michelin la stella è nel piatto, ma non si ferma lì.
Da sempre, le stelle orientano il viaggiatore. Un ristorante su cui brillano tre stelle “**vale il viaggio**”, due stelle “**merita una deviazione**”, una stella è “**un’ottima cucina**”.
L guida funziona come una macchina fotografica: il conferimento della stella, per quanto ambito, è l’istantanea di quell’anno. Brilla grazie alla qualità della cucina, ma, proprio come le stelle, non è di proprietà.
Si può ottenere e mantenere la stella anche proponendo una cucina genuina a prezzi contenuti. Basti pensare alla cucina pop di **D’O** a Cornaredo, in Lombardia, **Il Centro** di Priocca d’Alba, in Piemonte, **Il Piastrino**, a Pennabilli, in Emilia Romagna, e i tre nuovi stellati il **Ristorante Shalai**, a Linguaglossa, in Sicilia, l’**Aga**, a San Vito di Cadore, nel Veneto, e l’**Osteria Arbustico**, a Valva, in Campania,.
“La macchina fotografica non cambia il panorama una volta scattata la foto, la stella non cambia la cucina.”

La **Guida** Michelin **Italia** è in vendita dall’11 dicembre.
La **App gratuita** Michelin **Ristoranti** è scaricabile online.

© riproduzione riservata
pubblicato il 15 / 12 / 2015