

Con il lancio della Guida Michelin Italia 2017, la selezione dei ristoranti si troverà tra le pagine della “Rossa”, sulla App e in rete.

Dal 15 novembre 2017, collegandosi a guida.michelin.it, la Guida Michelin Italia si trasforma in un motore di ricerca che permette di scegliere un ristorante secondo gusti, occasioni, budget. A ogni ristorante corrisponde una descrizione dettagliata, con contenuti esclusivi sui ristoranti stellati e gli chef.

La 62a edizione della Guida Michelin cambia look, ma non lo sguardo sull’Italia, che rimane sempre lo stesso. Al servizio del lettore, la Guida è una “fotografia” di una variegata situazione culinaria, una selezione della migliore cucina e accoglienza offerte dal Bel Paese.

La **qualità della cucina** resta il criterio principale di classificazione. Il **cambiamento riguarda la grafica e i contenuti**, per renderla più facile e piacevole da consultare per il lettore. Sguardo sulla cucina italiana, dunque, ma sempre rivolto al lettore.

Questo è l’impegno che guida gli ispettori, veri clienti, che come tutti i clienti pagano il conto e sono persone “qualsiasi”. Questo è il significato dell’“anonimato”, una scelta che permette agli chef e al personale di sala di lavorare in condizioni normali, e agli ispettori di formulare un giudizio il più obiettivo possibile. Gli ispettori lavorano in base a criteri rigorosi, comuni a tutti i 28 paesi in cui è presente la Guida e le valutazioni sono il risultato di riunioni collegiali.

Il nuovo look

- Nella Guida Michelin 2017, per ogni località sono elencati prima i ristoranti, poi gli alberghi, gli agriturismi e i b&b.
- Tra i ristoranti, i primi che compaiono sono gli stellati.
- Ai simboli noti (stelle, Bib Gourmand) se ne aggiunge un altro: “il piatto”
- Il piatto indica i ristoranti che propongono un buon pasto con prodotti di qualità.
- Dopo i simboli, che sintetizzano al primo colpo d’occhio la qualità, due parole chiave in giallo descrivono il tipo di cucina (mediterranea, creativa,) e l’ambiente (rustico, accogliente, di design.).
- Esordisce la rubrica “Ci Piace”: sono i suggerimenti degli ispettori che segnalano le tappe imperdibili - un relais romantico, una dimora storica dalla suggestiva “camera con vista”, un ottimo ristorante. Un breve testo da leggere come se fosse il consiglio di un amico.

Rimangono invece invariati i simboli delle posate incrociate (da una a cinque), che indicano

il grado di confort del locale. I simboli in rosso indicano i ristoranti e gli alberghi con più fascino e charme.

343 ristoranti stellati, dodici regioni italiane illuminate da un nuovo firmamento

Con 33 novità tra i ristoranti di qualità, l'Italia si conferma la seconda selezione più ricca al mondo.

Sono 5 i nuovi ristoranti con due stelle, 28 le new entry con una stella e 9 le stelle confermate con cambio chef. 260 i nuovi Bib Gourmand.

TRE STELLE MICHELIN

Nella 62° edizione della Guida Michelin Italia confermano di avere una cucina che “vale il viaggio”, e quindi le 3 stelle Michelin, gli 8 ristoranti dell'edizione 2016: Piazza Duomo ad Alba, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio, Reale a Castel di Sangro, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Osteria Francescana a Modena, La Pergola a Roma e Le Calandre a Rubano.

DUE STELLE MICHELIN

Sono 41 i ristoranti che “meritano una deviazione”, e quindi le due stelle Michelin. Tra questi, 5 novità di cui una conferma: Danè Maison, Terra, Locanda Margon, Seta, Enrico Bartolini.

UNA STELLA MICHELIN

Sono 294 i ristoranti con una stella, di cui 28 novità.

“La Guida 2017 è un viaggio in Italia che davvero suggerisce... molte deviazioni”, dice Sergio Lovrinovich, Caporedattore della Guida Michelin Italia. “Danè Maison di Nino di Costanzo, a Ischia, è un viaggio nella tradizione partenopea scandito dai suoi classici, che passa per un giardino dai colori arcobaleno. È la novità più significativa al centro-sud. Al nord, abbiamo due belle novità: la cucina aromatica di Schneider al ristorante Terra, in Val Sarentino, e la sicura mano di Alfio Ghezzi alla Locanda Margon, a Trento, maturata negli anni e ben sostenuta da una maison di vini di alta qualità. Due novità a Milano, città dalla clientela esigente, cosmopolita e appassionata di arte, che ben si addice ai due ristoranti Seta, al Mandarin Oriental Hotel, ed Enrico Bartolini al Mudec, Museo delle Culture in zona Navigli. È indubbio che il 2017 sia l'anno di Enrico Bartolini, che realizza il “tripleto” da quattro stelle, fregiandosi di una nuova stella con la rinascita di uno storico locale a

Bergamo Alta, ora Casual Ristorante, di un'altra nuova stella in Località Badiola a Castiglione della Pescaia con La Trattoria Enrico Bartolini, e vede al Mudec l'assegnazione delle due stelle.”

[Scarica l'elenco dei 343 ristoranti stellati, suddivisi regione per regione](#)



© riproduzione riservata
pubblicato il 22 / 11 / 2016