

C'è una grande novità nella Guida Michelin 2018: le tre stelle assegnate al ristorante St. Hubertus, di San Cassiano, guidato dallo chef Norbert Niederkofler.

*“I piatti rivelano la personalità dello chef. Quelli di Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus, sanno raccontare mille e una storia. I protagonisti sono la natura, la cultura e i gusti schietti e intensi delle sue montagne, la passione e la fatica quotidiana dei contadini e degli allevatori, la qualità eccelsa dei loro prodotti, le tradizioni e i metodi tramandati, il calore dei masi, il desiderio di viaggiare per imparare e di ritornare per ritrovare il proprio stile di vita, l'impegno, la cura, la costanza che si sposano con l'entusiasmo e la leggerezza. Nei piatti di Norbert Niederkofler si gustano questi sapori, si vedono le montagne, si ascoltano queste storie. L'incontro con questa cucina non è un pasto, ma un'indimenticabile esperienza umana. Per gli ispettori Michelin, tre stelle emozionanti”, ha affermato **Michael Ellis**, Direttore Internazionale Guide Michelin.*

Con 26 novità tra i ristoranti stellati, l'Italia si conferma la seconda selezione più ricca al mondo, con 1 tre stelle, 3 due stelle e 22 una stella.

I magnifici nove con 3 Stelle Michelin

Nella 63a edizione della Guida Michelin Italia, oltre alle nuovissime o Michelin che brillano sulla cucina dello chef Norbert Niederkofler, al ristorante **St. Hubertus**, di San Cassiano, confermano di avere una cucina che “vale il viaggio”, e quindi le o Michelin, i ristoranti

dell'edizione 2017: **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, **Le Calandre** a Rubano.

Sono 41 i ristoranti che “meritano una deviazione”, e quindi le **2 Stelle Michelin**. Tra questi, **3 novità**:

Andrea Aprea, ristorante Vun, Milano

“Vun a Milano significa “uno”, e l'esperienza gastronomica di questo ristorante milanese elegante e cosmopolita è veramente unica, grazie alla sapienza e alla passione dello chef Andrea Aprea, che porta in tavola il gusto della tradizione italiana e della sua origine partenopea rivisitato in chiave contemporanea. Due stelle illuminano la sua cucina innovativa, che «guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini».”

Sergio Lovrinovich, Direttore Guida Michelin Italia

Matteo Metullio, ristorante La Siriola, San Cassiano

“Grandi novità, quest’anno, a San Cassiano. Due stelle riconoscono lo stile e la qualità della cucina del ristorante La Siriola, grazie al ventottenne chef Matteo Metullio, «talento innato» che già a dodici anni è certo della sua vocazione. Ricco di autorevoli esperienze, tra cui gli anni trascorsi al St. Hubertus, con Norbert Niederkofler, ma, soprattutto, di «voglia di mettersi in gioco e di migliorare», Matteo si distingue per qualità, fantasia e una capacità nell’accostare i sapori fuori dal comune partendo da una selezione di ottime materie prime.”
Sergio Lovrinovich, Direttore Guida Michelin Italia

Alberto Faccani, ristorante Magnolia, Cesenatico

“Come per Matteo Metullio, anche per Alberto Faccani, chef del ristorante Magnolia, a Cesenatico, la cucina è stato un sogno di bambino che continua a realizzare quotidianamente, con «curiosità, creatività e disciplina». Conquistano le due stelle i suoi piatti memorabili, le cui costanti sono elaborazione, fantasia e accostamenti originali, che valorizzano le materie prime del territorio, superandone i confini.”
Sergio Lovrinovich, Direttore Guida Michelin Italia

Il panorama stellato della Guida Michelin 2018

Una stella: 306 ristoranti (22 novità)

Due stelle: 41 ristoranti (3 novità)

Tre stelle: 9 ristoranti (1 novità)

Per un totale di 356 ristoranti stellati.

La **Lombardia** è la regione più dinamica, con 7 novità: 63 ristoranti (2*** 6** 55*).

La **Campania**, con 41 ristoranti, conquista la seconda posizione (6** 35*), mentre il

Piemonte, con 40 ristoranti (1*** 4** 35*), si posiziona sul terzo gradino del podio; seguono il Veneto a

quota 38 (1*** 3** 34*) e la Toscana, con 35 ristoranti (1*** 4** 30*).

Roma è la provincia più stellata d’Italia (1*** 1** 23*), **Napoli**, con 23 ristoranti stellati confermati (6** 17*), passa in seconda posizione, **Milano** balza al terzo posto (4** 16*), superando **Bolzano** (1*** 5** 13*). Al quinto posto **Cuneo**, a quota 17 (1*** 1** 15*).

“Nel panorama stellato delle regioni e delle province italiane spiccano Milano, la Lombardia e Roma. È interessante notare come il dinamismo lombardo e il fascino della capitale siano

riconosciuti anche dai recenti dati Euromonitor, che vedono Milano come unica città in ascesa tra le prime 10 destinazioni europee, seconda destinazione turistica in Europa tra le città italiane dopo Roma e settima tra le città europee.

Tra le province più stellate, significativo è il quinto posto della Provincia Granda, che rispecchia non solo la ricchezza gastronomica del territorio, ma una crescente vivacità nella valorizzazione dei propri prodotti.

Com'è giusto, la Guida Michelin offre una panoramica della situazione culinaria del Paese. Nel conto delle stelle, perciò, non ne includiamo altre, che ricordiamo però con grande piacere, perché rappresentano l'eccellenza della nostra cucina al di fuori dei nostri confini. In tutto il mondo, gli chef italiani che si distinguono per la loro cucina sono 35: 3*, 4**, 1***.”

Sergio Lovrinovich, Direttore Guida Michelin Italia.

Tra le 26 novità stellate, è significativo il dato relativo ai **giovani chef**: il 30% dei ristoranti sono guidati da giovani talenti che hanno meno di 35 anni. Tra questi, 4 hanno un'età uguale o inferiore a 30 anni.

La Guida Michelin 2018 oltre le stelle

Sono più di 300 le novità contenute nella 63a edizione della Guida Michelin Italia, che propone ai suoi lettori oltre 5.300 alberghi e ristoranti.

Tra i 2700 ristoranti:

504 propongono un pasto completo a meno di 25 €

2086 propongono un buon pasto con prodotti di qualità

258 Bib Gourmand, di cui 17 novità.

La faccina sorridente dell'Omino Michelin che si lecca i baffi indica un ristorante che propone una piacevole esperienza gastronomica, con un menu completo a meno di 32 € (35 € nelle città capoluogo e nelle località turistiche importanti).

Le regioni con più ristoranti Bib Gourmand sono: Emilia Romagna (33), Piemonte (29), Lombardia (28), Toscana (27) e Veneto (25).

La app e il sito della Guida Michelin

La Guida Michelin non è solo cartacea. Tutti i ristoranti della Guida Michelin Italia si trovano anche nella app Michelin Ristoranti, scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Molto ricco di informazioni è il sito www.guida.michelin.it, che funziona come motore di

ricerca della Guida Michelin Italia, e 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.

Inoltre, il sito contiene una sezione editoriale in cui si trovano ristoranti, novità in anteprima e itinerari suggestivi segnalati dagli ispettori durante il loro continuo, ma sempre nuovo, "Viaggio in Italia".

La storia della Guida Michelin

La Guida Michelin nasce in Francia nel 1900. Era una piccola guida che avevano voluto i fratelli Édouard e André Michelin, i fondatori della Michelin, per aiutare le poche migliaia di automobilisti francesi alle prese con un viaggio che, allora, era spesso avventuroso. Conteneva informazioni pratiche (dove fare rifornimento, dove trovare un'officina, dove cambiare i pneumatici) e indicazioni su dove mangiare e dormire. In Italia, la prima Guida Michelin è del 1956.

La Guida Michelin nasce quindi come aiuto per chi viaggia, come ogni prodotto (pneumatici, carte e guide) Michelin, e continua ad esserlo.

I rigorosi criteri di selezione, applicati in modo omogeneo in 28 paesi, rendono la Guida Michelin un riferimento nel campo della ristorazione. Gli ispettori Michelin operano in modo anonimo seguendo una consolidata metodologia in tutto il mondo e pagano il conto al ristorante, valutando esclusivamente la qualità della cucina in base a cinque criteri definiti da Michelin: qualità dei prodotti, gusto e abilità nella preparazione dei piatti e nella combinazione dei sapori, cucina rivelatrice della personalità dello chef, rapporto qualità/prezzo e continuità nel tempo e nel menu. Questi criteri sono rispettati dagli ispettori Michelin in Italia, come in Giappone o in Cina e negli Stati Uniti. Ne consegue che la qualità di un ristorante tre stelle è la stessa a Firenze e a New York, così come dev'essere equiparabile la qualità di un ristorante una stella a Napoli e a Londra.