

Le carte e le guide MICHELIN al servizio di una migliore mobilità

Milano, 24 novembre 2009

...cosa c'entra Michelin, leader mondiale nella produzione di pneumatici con la pubblicazione di carte stradali e guide?

Nel 1900, circolavano in Francia meno di 3.000 vetture ed il viaggio era spesso un'autentica avventura. I fratelli Michelin credendo tenacemente al futuro dell'auto, per facilitarne lo sviluppo, decidono di mettere a disposizione degli automobilisti una pubblicazione che agevoli i loro spostamenti, una piccola guida pratica per migliorare la mobilità; è così che nasce la famosa guida MICHELIN.

Questa prima edizione, gratuita all'epoca, era ricca d'informazioni pratiche: come cambiare un pneumatico, dove fare il pieno di benzina, l'elenco dei meccanici, ed altro ancora.

È del 1910, il lancio della prima carta stradale e della fine degli anni '20 la prima guida turistica, che, alcuni anni più tardi, sarebbe diventata la Guida Verde.

L'aiuto alla mobilità, un'idea alla base della creazione della Guida, un impegno che si è rafforzato nel tempo e costituisce, oggi, il DNA della marca Michelin.

È la missione del Gruppo, espressa dalla sua firma istituzionale:

"Il modo migliore di avanzare"



La Guida MICHELIN festeggia l'edizione 2010 con un nuovo ❀❀❀

La Guida MICHELIN festeggia l'edizione 2010 con un nuovo ❀❀❀

In un anno difficile come quello trascorso, l'attenzione ai nuovi talenti nella ristorazione, è stata coronata anche dall'assegnazione di 7 nuove ❀❀ e di 23 nuove ❀. Realtà e percorsi diversi, accomunati dalla passione di chef dotati di professionalità, gusto della ricerca tenacia e fantasia.

Si conferma anche la valorizzazione della ristorazione d'albergo che si è lasciata definitivamente alle spalle la fama di Cenerentola della gastronomia.

Per meglio qualificare la selezione la Guida ha ulteriormente ridotto il numero di esercizi che quest'anno sono 460 in meno, rispetto alla scorsa edizione.

La Guida Michelin Italia 2010 è in vendita dal 26 novembre a 23 €.

Comunicato e foto su: www.michelin.it

	❀	❀❀	❀❀❀
2004	186	20	4
2005	197	23	4
2006	198	23	5
2007	204	28	5
2008	217	29	5
2009	237	34	5
2010	229	37	6



Variazioni stelle 2010



NUOVO

Brusaporto	BG	Da Vittorio
------------	----	-------------

STELLE AGGIUNTE (7)

Alba	CN	Piazza Duomo
Cervere	CN	Antica Corona Reale- da Renzo
Ischia-Casamicciola Terme	NA	Il Mosaico (Terme Manzi Hotel)
Licata	AG	La Madia
Porto Ercole	GR	Il Pellicano
Tirolo	BZ	Trenkerstube (H Castel)
Venezia	VE	Met (H Metropole)

STELLA AGGIUNTA (24)

Alghero	SS	Andreini
Bedizzole	BS	Ortica
Bergamo	BG	Roof Garden (H San Marco)
Cattolica	RN	Vicolo Santa Lucia (H Carducci 76)
Genova/Sestri Ponente	GE	Baldin
Grumello del Monte	BG	Al Vigneto
Merano	BZ	Sissi
Merano/Freiberg	BZ	Castel Fragsburg
Montescano	PV	Le Robinie
Modena	MO	Hostaria del Mare
Noli	SV	La Fornace di Barbablù (R. Palazzo Vescovile)
Nusco	AV	La Locanda di Bu
Pennabilli	PU	Il Piastrino
Pescara	PE	Cafè les Paillotes
Piove di Sacco	PD	Meridiana
Ragusa	RG	La Fenice (H Villa Carlotta)
Roma	RM	Glass Hostaria
Roma	RM	Antonello Colonna
Santa Vittoria d'Alba	CN	Savino Mongelli
Seregno	MI	Osteria del Pomiroeu
Vercelli	VC	Cinzia da Christian e Manuel
Vico Equense	NA	L'Accanto (GD H Angiolieri)
Vico Equense	NA	Maxi (H Capo la Gala)
Vipiteno	BZ	Kleine Flamme

Variazioni Stelle 2010

PERDE UNA 		
Quistello	MN	Ambasciata
 STELLE SOPPRESSE		
Abbiategrasso	MI	Antica Osteria del Ponte (prev. cambio gestione)
San Vincenzo	LI	Gambero Rosso (chiuso)
 STELLA SOPPRESSA		
Barbaresco	CN	Al Vecchio Tre Stelle
Barile	PZ	Locanda del Palazzo chiuso
Bordighera	IM	La Via Romana chiuso
Capolona	AR	Acquamatta chiuso
Castelguelfo di Bologna	BO	Locanda Solarola
Castellina in Chianti	SI	Gallopapa chiuso
Cattolica	RN	Locanda Liuzzi
Cavenago d'Adda	LO	L'Arsenale chiuso
Cusago	MI	Da Orlando
Genova	GE	La Bitta nella Pergola chiuso
Labico	RM	Antonello Colonna <i>trasferito a Roma</i>
Manerba del Garda	BS	L'Ortica <i>trasferito a Bedizzole</i>
Modena	MO	Fini chiuso
Montalcino	SI	Castello Banfi chiuso
Montecchio di Crosara	VR	La Terrazza chiuso
Monticello d'Alba	CN	Conti Roero chiuso
Siena	SI	Il Canto (H. Certosa di Maggiano)
Siena	SI	Antica Trattoria Botteganuova
Tivoli	RM	Vesta chiuso
Torino	TO	Locanda Mongreno <i>in trasferimento</i>
Trento – Ravina	TN	Locanda Margon
Vado Ligure	SV	La Fornace di Barbablù <i>trasferito a Noli</i>
Varese	VA	4 Mori chiuso
Vendoies	BZ	Tillia chiuso
Zagarolo	RM	Il Tordo Matto



Variazioni Stelle 2010

TRASFERIMENTI		
Labico	RM	Antonello Colonna trasferito a:
Roma	RM	Antonello Colonna
Manerba del Garda	BS	L'Ortica trasferito a:
Bedizzole	BS	L'Ortica
Vado Ligure	SV	La Fornace di Barbablù trasferito a:
Noli	SV	La Fornace di Barbablù
PROMESSE 		
Chiusa	BZ	Jasmin
Oderzo	TV	Gellius
Rivodutri	RI	La Trota
Taormina	ME	Principe Cerami
PROMESSE 		
Benevello	CN	Villa d'Amelia
Bologna	BO	I Portici
Firenze	FI	Onice Lounge e Rest. (Villa la Vedetta)
Massa Lubrense	NA	Relais Blu
Milano	MI	Nicola Cavallaro al San Cristoforo
Roma	RM	Iolanda
Vodo di Cadore	BL	Capriolo



I numeri della Guida MICHELIN Italia 2010



3.914 Alberghi	6.306 Esercizi 238 nuovi ritenuti - 708 soppressi 2.076 località	2.392 Ristoranti
394 Agriturismo/B&B		
35	gran lusso e tradizione	2
221	gran comfort	38
1.023	molto confortevole	307
1.531	di buon comfort	1.232
710	abbastanza confortevole	813
394	agriturismo, locande, B&B	

Alberghi e ristoranti ameni ... - ...

Alberghi, agriturismo, locande, B&B - **561**
Ristoranti - **157**

Le stelle della guida Michelin Italia 2010

6 37 229

I locali a buon prezzo

	Menu entro i 22 euro	654
	Bib Gourmand	234
	Bib Hotel	82

Qualche parola sulla Guida



La collezione delle guide MICHELIN conta 26 guide che coprono 23 paesi, dagli Stati Uniti al Giappone ed alla Cina, passando per l'Europa. Novità della raccolta è la guida dedicata a Kyoto ed Osaka, lanciata ad ottobre e disponibile in Italia da gennaio 2010.

Le stelle di buona cucina sono sorte alla fine degli anni 20 ed hanno alimentato il mito dei misteriosi ispettori della guida michelin, professionisti anonimi.

Il simbolo del Bib Gourmand, che indica un ristorante dall'eccellente rapporto qualità/prezzo è sorto nel 1997 seguito, alcuni anni più tardi, dal suo omologo per gli alberghi, il Bib Hotel.

Il Bib Gourmand indica un esercizio che offre un'eccellente rapporto qualità/prezzo (meno di 30 € e meno di 35 € nelle città capoluogo o nelle località turistiche importanti) per un pasto completo: primo, secondo e dessert.

I ristoranti Bib Gourmand propongono, di preferenza, piatti realizzati con prodotti del territorio e di stagione e sono quindi un'opportunità eccellente di gustare una cucina di qualità ad un prezzo accessibile.

In questi tempi di crisi, l'attenzione al rapporto qualità/prezzo assume un'importanza ancora maggiore e ciò che spiega il grande successo del Bib Gourmand presso i lettori della guida .

I principi base della guida MICHELIN: visite in incognito, selezione per ogni categoria di comfort e prezzo, indipendenza di giudizio ed aggiornamento costante, sono citati dal 2005 nelle prime pagine di ogni edizione della guida.

Infine, nell'aprile 2008 ha fatto la sua comparsa in Francia, "Etoile", la rivista della guida MICHELIN; un bimestrale, realizzato in collaborazione con Glénat, che propone ai suoi lettori la scoperta di itinerari golosi, chef affermati ed emergenti in ogni parte del mondo.

Da più di un secolo, la guida continua a modernizzarsi, per adeguarsi al meglio alle esigenze del suo 1 milione e 200 mila lettori nel mondo. Ultima innovazione, da qualche mese le selezioni dei ristoranti delle guide Italia, Francia, Main Cities of Europe, Spagna-Portogallo, Gran Bretagna-Irlanda, New York e San Francisco, sono disponibili su iPhone. Alcuni secondi, pochi clic, e l'utente può scegliere e riservare il ristorante di sua scelta, potendo leggere ed esprimere pareri su ogni esercizio.

Qualche curiosità sugli ispettori della Guida MICHELIN



Ci sono uomini e donne, giovani o meno giovani, biondi, bruni, magri e non; in ogni caso l'ispettore della guida Michelin è un cliente come gli altri.

Anonimo professionista, il suo lavoro consiste nello scegliere i migliori alberghi ed i migliori ristoranti in ogni categoria di comfort e di prezzo. Una "chambre d'hôte" nella campagna inglese, un Palace a Monaco, un alberghetto nel sud, un ristorante alla moda sulla 5^a Avenue a New York, un piccolo ristorante al primo piano di un grattacielo a Tokyo: ci sono tutti gli stili nella guida Michelin.

Da gennaio a dicembre, gli ispettori della guida MICHELIN sono su strada. Ognuno percorre ogni anno circa 30.000 chilometri; mangia oltre 200 volte al ristorante in maniera anonima passa circa 160 notti in albergo, effettua più di 800 visite e redige oltre 1000 relazioni, dopo ogni pasto, ogni notte ed ogni visita. Ecco in alcune cifre, la vita di un ispettore della guida MICHELIN.

Ma come si diventa ispettore alla guida MICHELIN? Lavoro misterioso sognato da molti e, per lo più, sconosciuto.

Di norma i candidati provengono da una scuola alberghiera ed hanno alle spalle un'esperienza di lavoro in un hotel o un ristorante. Fatta domanda alla guida Michelin, il primo colloquio si svolge subito al ristorante con un ispettore "anziano" e non in ufficio. All'uscita dal ristorante, verrà chiesto al candidato di annotare su uno foglio bianco, da una parte, tutto ciò che ha visto e notato durante il pasto (la qualità del servizio, se i piatti dei vicini sono tornati in cucina pieni o vuoti, le caratteristiche del coperto, ecc.) e, dall'altra, ciò che riguarda il suo pasto (qualità dei prodotti, controllo della cottura, ecc.). Lo scopo di questa primo passaggio è di verificare se l'ispettore possiede la sensibilità, il senso del dettaglio, criteri chiave del suo futuro lavoro. Se supera questa tappa, riprende il processo classico di assunzione, quindi passa alcuni mesi sulle strade dell'Europa con un ispettore anziano per apprendere, quali siano i criteri d'attribuzione delle stelle e del Bib Gourmand, le differenze tra una, due e tre stelle, come attribuire 5 padiglioni rossi o 3 neri, ecc. Al termine di questa formazione in tandem, l'ispettore parte solo sulle strade del suo paese.

Chesia italiano, francese, americano o giapponese, alcune caratteristiche accomunano gli ispettori della guida Michelin: la passione per la cucina, il gusto del mangiare, e della scoperta di nuovi piatti, la discrezione sulla loro professione e su tutto quanto vengono a conoscenza.

Qualche domanda sulla Guida MICHELIN

Occorrono grandi investimenti per ottenere delle stelle?

Assolutamente no. Come siamo soliti ripetere “le stelle sono nel piatto”, il che vuole dire che per le stelle si tiene conto soltanto della qualità della cucina.

Vengono attribuite secondo 5 criteri: la qualità dei prodotti (non necessariamente prodotti costosi, ma sicuramente di qualità), il controllo delle cotture e dei sapori, quanto i piatti trasmettano la personalità dello chef, il rapporto qualità/prezzo e la regolarità nel tempo e sull’insieme della proposta di cucina.

Lo stile e la qualità del servizio, ad esempio, riguardano la classificazione dei ristoranti, da uno a cinque coperti; dalla semplice trattoria al ristorante di lusso.

Stelle e coperti sono indipendenti uno dall’altro. Un ristorante potrebbe avere tre stelle per la grande qualità della sua cucina ma soltanto un coperto per l’insieme e la qualità del servizio, oppure cinque coperti trattandosi di un locale lussuoso, dal servizio irreprensibile, ma soltanto una stella per la qualità della cucina.

Quali sono le tendenze gastronomiche attuali?

In questi ultimi anni, gli ispettori della guida MICHELIN hanno registrato un certo ritorno alle origini. Giovani chef cresciuti presso chef pluristellati, rientrano nella loro regione ed aprono il loro piccolo ristorante, spesso in un vecchio locale del posto. Loro in cucina e spesso le loro mogli in sala, propongono prodotti del territorio e di stagione, menu semplici ma preparati con prodotti di qualità. La guida MICHELIN seleziona un gran numero di questi ristoranti che in genere offrono una cucina di qualità ad un prezzo interessante. Ma la guida MICHELIN non dà le tendenze culinarie del domani, si limita a constatare quelle d’oggi.

La guida MICHELIN, indipendentemente dal paese o la città che copre, non fa che riflettere la gastronomia di questo luogo

Non ci sono ricette miracolose per avere una stella, se non quella di cucinare bene per i propri clienti, farli contenti.

Quali sono le cifre di vendita della guida MICHELIN?

La guida MICHELIN copre, finora, 23 paesi dagli Stati Uniti alla Cina, passando per l’Europa ed il Giappone. L’anno scorso sono state vendute più di 1 milione e 200 mila copie della guida in un centinaio di paesi, che fanno della guida MICHELIN la prima guida alla ristorazione ed all’ospitalità alberghiera nel mondo, per numero di copie vendute, per longevità – inizia il suo secondo secolo di storia essendo comparsa nel 1900 – e per reputazione.



Qualche domanda sulla Guida MICHELIN



In continua evoluzione per soddisfare al meglio i suoi lettori, riceve ottimi riconoscimenti da parte degli chef e degli operatori del settore che la considerano il solo benchmark indipendente internazionale che permetta loro di situarsi gli uni rispetto agli altri. Gli chef, indipendentemente dalla loro nazionalità e dal tipo di cucina proposto, sanno bene che essere scelti dalla guida MICHELIN è, in sé, un riconoscimento di qualità poiché non sono selezionati che i migliori esercizi. Sanno anche che ottenere una o più stelle è entrare a far parte dei migliori ristoranti non solo del loro paese ma del mondo intero. Ci sono oggi, nei paesi coperti dalla guida, circa 2.000 ristoranti stellati, vale a dire il 10%, circa, della selezione.

Quale sarà il prossimo paese coperto dalla guida MICHELIN?

Da qualche anno, la guida MICHELIN continua a svilupparsi a livello internazionale. Nel 2005 gli Stati Uniti con il lancio della prima edizione della guida MICHELIN New York City, seguita, l'anno successivo, dalla guida San Francisco. Nel 2007 le città di Los Angeles e di Las Vegas e, nello stesso anno, la guida ha preso la direzione dell'Asia con la prima edizione di una guida dedicata alla città di Tokyo. Tokyo, che di colpo, è diventata la città con maggiori stelle al mondo e che ha fatto registrare record di vendita: più di 120.000 copie in meno di 24 ore e più 290.000 nelle prime 5 settimane. Ancora l'Asia, dove l'anno scorso è uscita la prima guida dedicata alle città di Hong Kong e di Macao. Infine, terza destinazione asiatica la nuovissima guida Kyoto, uscita a metà ottobre.

La guida MICHELIN risente della crisi?

Sostenere il contrario sarebbe falso. Tuttavia, in un mercato al ribasso, la guida MICHELIN tiene bene, con il milione e 200 mila copie vendute nello scorso anno.

Calendario delle pubblicazioni delle Guide MICHELIN

New York	6 ott. *	Hong Kong	26 nov. **
Kyoto – Osaka (novità)	15 ott. **	Spagna & Portogallo	26 nov. *
San Francisco	23 ott. *	Belgio & Lussemburgo / Olanda	26 nov. *
Germania	13 nov. *	Gran Bretagna & Irlanda	20 gen. **
Svizzera	19 nov. *	Francia	4 mar.
Tokyo	20 nov. **	Main Cities of Europe	24 mar.

*Uscita commerciale in Italia a dicembre 2009

** Uscita commerciale in Italia a febbraio 2010