

Nuovo look per la bibbia dell'eccellenza a tavola

“MICHELIN”: 60 ANNI DI STORIA al passo con l'evoluzione del gusto

di Alessandra Piubello



La Guida più famosa e consultata al mondo festeggia le nozze di diamante con la ristorazione haute de gamme del Bel Paese. Non solo nuovi ingressi stellati ma anche una app gratuita e uno spazio social, per condividere con un click indirizzi, opinioni e immagini dell'universo enogastronomico

“Questa guida nasce insieme al nuovo secolo e durerà quanto lui”: dichiarano i fratelli André ed Edouard Michelin nella prefazione della prima guida, pubblicata nel 1900. In Italia nasce nel 1956: sessant'anni tondi, come sessanta sono le presenze in guida della struttura che ci ospita per l'evento, il Principe di Savoia meneghino. Interessante notare la differenza tra la guida del 1956, 175 facciate, e l'ultima, ben 1.400 pagine. Allora era solo dalle Alpi a Siena, poi divenne per tutta l'Italia. All'epoca era necessario indicare con i simboli la presenza di acqua corrente e di riscaldamento, ora invece si segnalano Spa o Wi-Fi. “Dal 1956, la Guida Michelin Italia è testimone dei cambiamenti del gusto e delle abitudini dei viaggiatori”, dichiara Michael Ellis, Direttore Internazionale Guide Michelin, “dei servizi e delle strutture. In 60 anni sono cambiati profondamente il modo

di viaggiare e le tecnologie. Non è cambiata la missione di Michelin: contribuire al progresso e allo sviluppo della mobilità. Anche gli alti standard di selezione, applicati in modo omogeneo in 24 Paesi, non sono cambiati. Sono cinque i criteri definiti: 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”.

Le novità del 2015

Michelin Italia dimostra di essere al passo con i tempi e lancia la nuova app, totalmente gratuita, completa delle informazioni che sono anche sulla guida cartacea. Ciliegina rossa sulla torta, diventa social: è infatti possibile commentare e condividere opinioni e fotografie anche con gli altri utenti. “Siamo in piena rivoluzione digitale, non possiamo restare statici”, racconta Michael Ellis, “Gli utenti potranno dire la loro, per noi è molto importante sapere cosa pensano i nostri lettori”.

Ma veniamo alle stelle: 332 locali stellati in totale (+3 sull'edizione 2014). Sul fronte “1 stella”, bei cambiamenti, con 27 nuovi ingressi e 24 uscite per stelle soppresse o cessata attività. Per le “2 stelle”, 2 nuove e una retrocessione. Nessuna sor-



presa nell'Olimpo delle "3 stelle", dopo le due ultime edizioni consecutive, che avevano visto ognuna un nuovo ingresso ai massimi livelli. Si confermano quindi i magnifici otto. Tra le novità dell'anno va segnalato il primo ristorante giapponese stellato in Italia, "Iyo" di Milano dello chef Haruo Ichikawa (che ha compiuto sessant'anni il giorno stesso dell'annuncio della stella sulla 60esima edizione). Singolari anche le storie stellate di "Damini & Affini" di Arzignano (Vicenza), storica macelleria di famiglia alla quarta ge-

nerazione diventata 6 anni fa anche ristorante, de "Le tre lune" di Calenzano (Firenze), ristorante nato nel 2013 da tre amici, Matteo Lorenzini, Ilaria Di Marzio e Tommaso Verni, primo caso in cui tre chef prendono la stella insieme; de "L'Imbutto" di Lucca, dello chef Cristiano Tomei, con il suo ristorante all'interno del Museo d'Arte Contemporanea cittadino. Seconda guida più venduta al mondo dopo l'edizione francese, Michelin Italia 2015 testimonia un primato assoluto: con 47 donne stellate l'Italia è il Paese con più chef

stellate al mondo. Peccato invece che nella nostra rosa non lavorino ancora ispettrici donne, ma solo uomini (250 pasti all'anno, 1.200 alberghi da visitare, quasi sempre in solitudine: una vita lavorativa che a una donna sembra risultare poco appetibile). Tra le Regioni, la Lombardia conferma il suo primato con 58 ristoranti stellati, seguita da Piemonte, con 39, e Campania, con 35. Tra le città, Roma capitale lo diventa anche delle tavole stellate, con 20 ristoranti, insieme a Napoli, seguite da Bolzano (19).



Presentazione Guida Michelin 2015

Premiazione 1 Stella



In alto: Marco Do, direttore comunicazione Michelin. In basso: Michael Ellis, direttore internazionale Guide Michelin

