



Il rapporto tra la Guida Michelin e l'alta ristorazione in Emilia-Romagna

La ricerca
"Guida Michelin
in Emilia-Romagna",
importante per capire
la dimensione
economica del fenomeno,
è stata realizzata da JFC

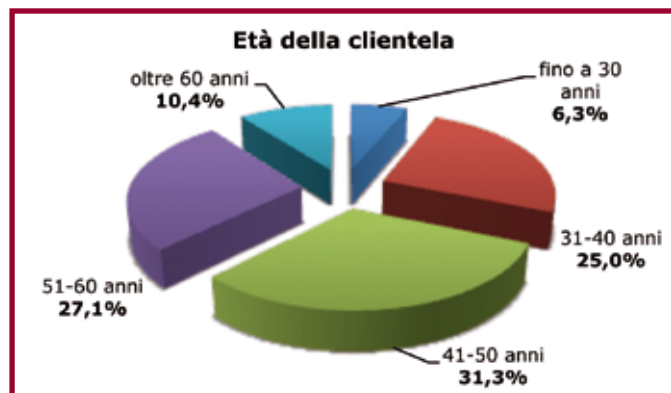
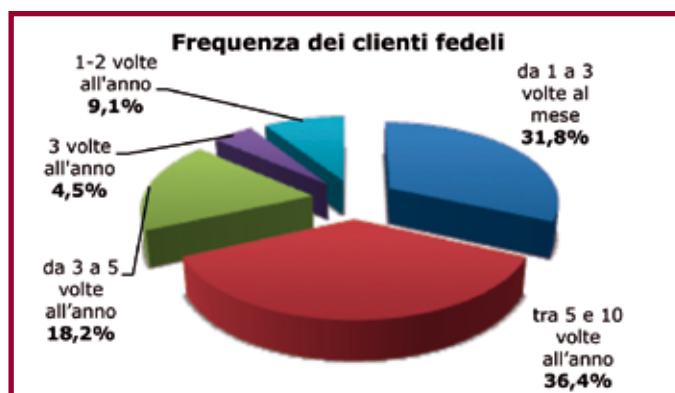
Le location dei ristoranti Michelin sono sempre più diventate simbolo di un'Italia che, oltre ad ospitare con estrema maestria, propone una proposta gastronomica che punta sulla creatività e la capacità di utilizzare al meglio le produzioni locali.

La Guida Michelin rappresenta lo strumento principe per scegliere locali di qualità: l'identificazione delle "stelle Michelin" è sinonimo di alta professionalità e di alta competenza nella gestione delle materie prime da parte degli chef. Oggi in Italia vi sono ben 367 ristoranti stellati Michelin che rappresentano il gotha della ristorazione nazionale. A fianco di questi vi sono quei 257 ristoranti che hanno ottenuto il riconoscimento 'Bib Gourmand', grazie all'ottimo rapporto prezzo/qualità che identifica i locali in grado di proporre un'esperienza gastronomica piacevole ad un prezzo inferiore ai 32 Euro (35

Eu nelle città capoluogo e nelle località turistiche più importanti) per un menu completo. Il valore territoriale che sono in grado di attivare tali ristoranti a livello nazionale si riscontra decisamente in Emilia Romagna: è in questo territorio che vive e si rafforza la Food Valley, anche grazie al fatto di essere la prima regione in Europa per numero di prodotti dop e igp: qui vi sono 23 ristoranti stellati e 32 Bib Gourmand, la 1a in Italia per numero di questi ultimi ed in ottava posizione per il numero dei ristoranti stellati Michelin, con la presenza di quello che è considerato il miglior ristorante del mondo.

I Ristoranti "Stellati Michelin" in Emilia Romagna

I ristoranti che hanno una classificazione "stellata" sono l'eccellenza della ristorazione: in Emilia Romagna la quota di



clientela italiana fidelizzata è decisamente elevata: è del 58,4%, la quota di clientela estera fedele è del 26,1%. In merito alla frequenza, la clientela fedele è presente al ristorante stellato in prevalenza tra le 5 e le 10 volte all'anno (36,4%), ma è alta la quota di coloro che hanno una frequenza maggiore: il 31,8% vi è ospite da 1 a 3 volte al mese. Vi è poi una quota del 18,2% dei clienti che visita il ristorante da 3 a 5 volte nel corso dell'anno, il 9,1% è ospite da 1 a 2 volte durante l'anno ed il 4,5% tre volte all'anno.

Per quanto riguarda la nuova clientela, nel corso del 2018 la quota di italiani è stata del 41,6% e di stranieri che hanno frequentato un locale Michelin per la prima volta del 73,9%. Per questi ristoranti essere presenti sulla guida Michelin porta un valore medio quantificabile nel 27,8% del proprio fatturato, con le seguenti specifiche:

- la prima stella porta un incremento di fatturato medio del 25,3%, ma soprattutto seleziona la clientela;
- il passaggio da 1 a 2 stelle porta un incremento medio di fatturato del +33,4%.

Per la nuova clientela straniera, i Paesi di provenienza che hanno segnato la maggior crescita nell'ultimo anno sono stati soprattutto Cina, Francia, Stati Uniti d'America, Paesi Bassi, Belgio, Svizzera, Finlandia e Germania. Si nota una clientela diversificata anche per classe di età, con una prevalenza per coloro con un'età compresa tra i 41 ed i 50 anni (31,3%) e tra i 51 ed i 60 anni (27,1%). La minor quota di clientela (6,3%) ha un'età inferiore ai 30 anni. Gli italiani sono in prevalenza residenti in Emilia Romagna (27,8%) ed in Lombardia (22,8%), o provenienti dalla Toscana (11,4%), dal Veneto (11,4%), ecc. Per gli stranieri, prevalgono i residenti in Francia (21,9%), Regno Unito (10,9%), USA (10,9%), ecc. È interessante rilevare i dati per i clienti complessivi ospitati dai 222 ristoranti nel 2018: **sono 166.566 clienti, con una media/cliente per singolo ristorante pari a 7.2413**. Vi sono locali che hanno ospitato un numero elevato di clienti – oltre 12.000 – mentre altri non hanno raggiunto i 3.000 ospiti. Di questo totale la quota dei clienti italiani è pari al **72,4%** e vale **120.586 ospiti**, mentre i restanti 45.969 (27,6%) sono ospiti stranieri.

FATTURATO COMPLESSIVO EMILIA ROMAGNA	Euro
• fatturato diretto "stellati Michelin"	18.048.582,86
• fatturato indotto	18.983.494,80
Valore economico complessivo "stellati Michelin"	37.032.077,66

FATTURATO INDOTTO	Euro
• settore ospitale	9.397.547,22
• settore del commercio	7.024.853,67
• settore dei servizi locali	2.561.093,91
Valore complessivo indotto "stellati Michelin"	18.983.494,80

Per molti di questi ospiti la **motivazione primaria** del viaggio è la sosta presso il ristorante "stellato Michelin", ma vi sono diversi clienti di questi ristoranti che soggiornano in zona, in quanto:

- il 27,8% della clientela italiana che frequenta i ristoranti "Michelin" soggiorna sul territorio per 1,3 notti;
- più alta la quota della clientela straniera che vi sosta, pari al 65,2%, con una permanenza media di 2,4 notti.

Vi è differenza sulla spesa che tali ospiti sostengono per soggiornare in una struttura alberghiera: infatti, mentre la spesa media/pax degli italiani si assesta a 77,40 Euro a persona, per gli stranieri la spesa media/notte/pax raggiunge quota 83,00 Euro. Emerge pertanto la seguente situazione:

A. per quanto riguarda il settore del commercio (spese presso bar, locali, enoteche, negozi gourmet, attività commerciali varie):

- i nostri connazionali spendono – mediamente, a persona – ulteriori 39,50 Euro per tali acquisti;
- gli stranieri si avvicinano a quasi 50 Euro pro-capite;

B. per quanto riguarda il settore dei servizi locali (servizi di mobilità, parcheggi, eventuali ingressi a musei/mostre ad altri ticket, ecc.):

- i nostri connazionali spendono mediamente, a persona, 13,50 Euro per tali servizi;
- gli stranieri spendono qualcosa in più, in media 20,30 Euro pro-capite.

Il valore indotto complessivo ammonta a 18 Milioni 983mila Euro: di questi, 9 Milioni 397mila Eu vanno al settore ospitalità in regione, mentre oltre **7 Milioni di Euro** vengono introitati dal settore del commercio ed i restanti 2Milioni 562mila Eu vanno ai servizi locali. In sintesi ogni ristorante "Michelin" genera per il territorio un fatturato medio indotto pari a 862Mila 886 Euro; ogni cliente "stellato" spende sul territorio regionale (oltre alla spesa per il ristorante) ben 113,90 Euro.

Analizzando il fatturato diretto dei ristoranti "stellati Michelin", emerge quale sia la spesa media dei clienti, che si assesta a media/coperto pari a 108,80 Euro. È interessante vedere come:

- la media/coperto dei ristoranti con 1* Michelin sia pari ad 88,60 Euro;
- per i ristoranti con 2* Michelin la spesa/media coperto sale a 131,00 Euro.

Rimanendo sul fatturato delle aziende ristorative "Michelin" operanti in Emilia Romagna, è possibile quantificarlo in complessivi **18Milioni 048mila Eu**, per un fatturato medio/azienda pari a poco più di **820mila Eu**. Il valore economico che tali ristoranti generano – diretto ed indiretto – sul territorio regionale supera i **37Milioni di Euro**. Per quanto riguarda le previsioni relative all'anno in corso, i ristoranti "stellati Michelin" prevedono un incremento di fatturato del +12,4%.

E' interessante notare come il 71,2% degli stessi **operatori del settore ricettivo** regionale attribuiscono un valore tra gli 8 ed i 106 punti alla Guida Michelin quale "strumento di promozione del territorio". Nello specifico, il 32,7% assegna un punteggio pari a 8, il 13,5% assegna 9 come valore ed il 25% degli operatori del settore ricettivo indica il valore massimo, pari a 10.

Quanto una presenza sul territorio di un ristorante "Michelin" od un Bib Gourmand è utile a generare flussi turistici? Emerge che:

- gli stellati Michelin ottengono un punteggio altissimo: ben il 76,9% degli operatori del ricettivo assegna loro valori tra 8 ed 10 punti, individuandoli come attrattori di clientela, il punteggio medio è di 8,1 punti;
- anche per i locali Bib G. il punteggio è decisamente positivo: il 42% degli operatori del ricettivo assegnano un valore tra 8 ed 10 punti, il punteggio medio è di 6,8 punti.

Infine, il giudizio degli operatori del settore ricettivo sulla **capacità di questi ristoranti di valorizzare le produzioni locali**. Viene riconosciuto tale ruolo soprattutto ai Bib Gourmand, rispetto agli "stellati", che ottengono un punteggio sulla "valorizzazione delle produzioni locali" pari a 7,9 punti; mentre gli "stellati" sulla "valorizzazione" raggiungono 6,6 punti.