RICOMINCIO DA 82 • L'ARCHITETTO DEL DOPO-EXPO • IL DENARO NEL 2018

Forbes

GENNAIO, 2018

LE 100 SOCIETÀ PIÙ INNOVATIVE E LE MIGLIORI ITALIANE

FORMULA 1 QUANTO HANNO RESO I PILOTI

SUPER-RICCHI AL DI LÀ DELL'OCEANO

CHI TI METTE AL DITO UN ANELLO DA 10 MILIONI

IL SAPORE DEL SUCCESSO

IL CIBO ITALIANO ALLA CONQUISTA DEL MONDO

OSCAR FARINETTI
FONDATORE DI EATALY

BY OLIVIERO TOSCANI

Italia 3,90 euro - CH CT 8,50 Chf - Côte d'Azur 7,50 euro
Anno 2 - N° 3 - gennaio 2018 - Periodicità: mensile - Prima immissione: 28/12/2017
Mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale
D. L. 353/2003 (conv in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 comma 1 LO/MI

ISSN 977-253295800-5
80003
9 772532 958005

Cresce il numero dei ristoranti italiani con tre stelle Michelin. Sono infatti nove i locali insigniti del prestigioso riconoscimento nella guida 2018: agli otto già al top, tutti confermati, si aggiunge **Norbert Niederkofler**. Ma quanto vale una singola stella? Se lo chiedono, dopo il declassamento da 2 a una stella, **Carlo Cracco** e **Claudio Sadler**. Jfc, istituto di ricerca sui flussi turistici, ha analizzato i bilanci e calcolato che il fatturato complessivo per i nostri ristoranti stellati sia di 282 milioni di euro, con una media di 6.318 clienti l'anno a struttura (i turisti stranieri, americani e inglesi in testa, garantiscono 208 milioni, gli italiani 71). Per la 2° e la 3° stella gli incrementi sono meno significativi, ma comunque consistenti, rispettivamente +18,7% per chi passa da 1 a 2 stelle e +25,6% per chi ottiene la terza. A tutto questo, per i 9 superchef, si aggiunge un introito che si aggira intorno ai 600mila euro, grazie alla partecipazione a eventi, dagli show cooking alle missioni all'estero, che varia dai 4.500 ai 32mila euro a presenza.

I NUMERI DELLA 63° MICHELIN ITALIA

356 STELLE di cui
9 TRISTELLATI,
41 BISTELLATI,
306 STELLATI
26 LE NOVITÀ
(il 30% dei cuochi premiati ha meno di 35 anni)

LE REGIONI PIÙ PREMIATE

1 Emilia Romagna
2 Lombardia
(anche quella con più new entry)