

Turismo gourmet. Presentata a Parma la Guida Michelin 2018: con 356 ristoranti l'Italia si conferma seconda nel mondo

Le «stelle» valgono 400 milioni

Sono 26 i nuovi riconoscimenti - Lombardia leader, la Campania sorpassa il Piemonte

Vincenzo Chierchia
Emanuele Scarci

Italia si conferma nell'Olimpo della migliore gastronomia mondiale secondo la Guida Michelin 2018. Esattamente sul secondo gradino, dietro la Francia, con 356 ristoranti stellati, tra cui nove con tre stelle, grazie al riconoscimento per lo chef altoatesino Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus di San Cassiano, in Val Badia; tre nuove due stelle e 22 stelle. Nelle due stelle emerge un altro ristorante altoatesino, ancora di San Cassiano, La Siriola guidato dallo chef Matteo Metullio.

Fra chi scende, invece, il ristorante del noto chef Carlo Cracco, a Milano, che passa da due a una stella. Torna una stella anche a Claudio Sadler, sempre di Milano.

La ristorazione stellata è un grande business ed ha una massiccia capacità attrattiva sui flussi turistici internazionali. La società di ricerca Jfc stima il giro d'affari complessivo 2017 dei ristoranti stellati intorno ai 400 milioni (+10,3%).

La Guida Michelin 2018 propone oltre 5.300 tra alberghi e ristoranti. Nel giro d'Italia del cibo gourmet, la Lombardia si conferma la regione più dinamica, con 7 novità: 63 ristoranti (una tre stelle, sei due stelle e 55 una stella); la Campania, con 41 ristoranti, conquista la seconda posizione (sei due stelle e 35 una stella), mentre il Piemonte, con 40 ristoranti (uno tre stelle, quattro due stelle e 35 una stella), si posiziona sul terzo gradino del podio. Sorprendente la "povertà" di stelle del Mezzogiorno: arrancano la Puglia (8), l'Abruzzo (7) e la Sardegna (2). Si riscatta la Sicilia (14).

Il Poggio Rosso, ristorante di Borgo San Felice, di proprietà Allianz Italia, ha conquistato la primatella con Fabrizio Borracone. «La cucina di montagna, dalla semplicità degli ingredienti, al successo di un percorso virtuoso-

ave detto a caldo Niederkofler -. Nel mio ristorante vige la filiera corta: andiamo personalmente dal contadino a scegliere le materie prime di stagione. Utilizziamo nell'arco dell'anno più di 250 ingredienti, ma ad esempio mai agrumi perché non sono autoctoni. E per creare l'acidità? Lavoro sulla fermentazione, un'antica tecnica che è ritornata attuale». «Ci spiace per la stella Michelin - ha detto Alessandro Ruggie, nome di Cracco - Mala verità è che ci stiamo trasferendo e lavoriamo al nuovo progetto in Galleria».

L'enogastronomia ha un peso rilevante sulla domanda italiana. E

GIUDIZI

Riconoscimento al Poggio Rosso (Allianz), Cracco scende da due a una stella: «Paghiamo il trasferimento nella Galleria a Milano»

I NUMERI DELLA GUIDA

356

Ristoranti stellati
L'Italia è il secondo Paese per l'offerta di ristoranti con stelle Michelin. Quelli proposti, in varie categorie, dalla Guida Michelin 2018 sono 5.300. La Lombardia si conferma la regione più dinamica con 63 ristoranti, seguita da Campania e Piemonte. Nel numero anche San Marino presente con una stella.

400 milioni

Giro d'affari
La società di ricerca Jfc stima il giro d'affari 2017 dei ristoranti stellati intorno ai 400 milioni (+10,3%), considerando l'impatto sul territorio.

avere la seconda cucina al mondo ha un peso anche per il turismo internazionale. In particolare, i flussi legati ai ristoranti stellati crescono del 4% nel 2017, secondo le stime di Jfc. Gli stranieri sono aumentati molto e rappresentano il 50% della clientela. Gli americani sono al primo posto (17%), seguiti dai russi (14,9%). I cinesi hanno superato i giapponesi. La clientela estera sviluppa un fatturato indotto sul territorio stimato in 738 euro pro-capite.

«Il 48% dei turisti negli ultimi due anni - dichiara Gianfranco Battisti, presidente di Federturismo-Confindustria - ha scelto almeno un viaggio motivato dalla curiosità di degustare i prodotti locali e di scoprire i luoghi di produzione e spendendo circa un terzo del budget. Per questo motivo le destinazioni turistiche hanno riadattato l'offerta sviluppando visite nelle aziende agricole e vitivinicole, organizzando festival ed eventi enogastronomici, tour itinerari del gusto».

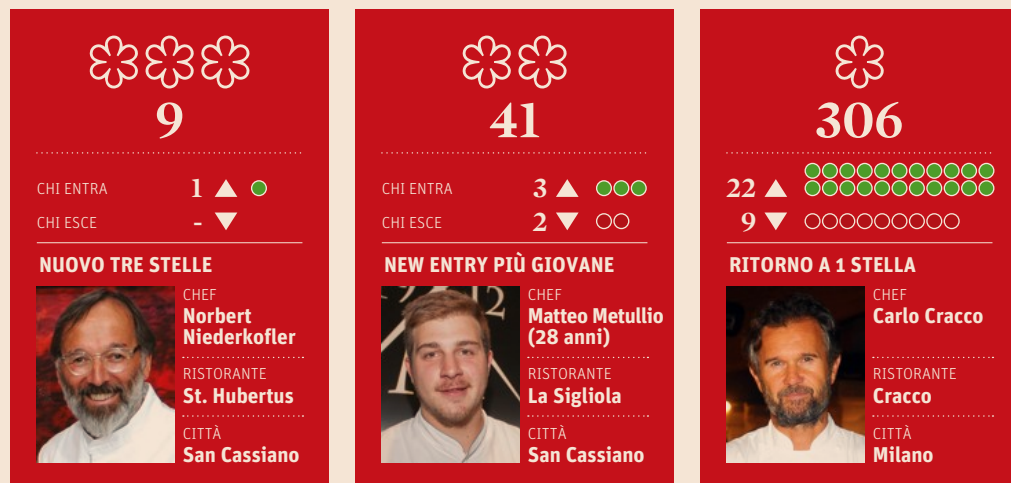
Nella 63a edizione della Guida Michelin 2018, si confermano i ristoranti dell'edizione 2017 con tre stelle: Piazza Duomo ad Alba, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio, Reale a Castel di Sangro, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Osteria Francescana a Modena, La Pergola a Roma, Le Calandre a Rubano.

Mentre sono 41 i ristoranti che "meritano una deviazione", quelli con due stelle Michelin. Tra questi le novità di Andrea Aprea, chef del ristorante Vun di Milano, dal menu della tradizione gastronomica italiana con un'impronta partenopea. Poi il 28enne Matteo Metullio che accosta sapori fuori dal comune. E infine, Alberto Facchini, del ristorante Magnolia di Cesenatico, propone piatti fantasiosi e accostamenti originali che valorizzano il territorio.

Aziende in campo
emanuele.scarci.blog.ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La mappa dei ristoranti gourmet



LA CLASSIFICA PER REGIONE...

Numero di ristoranti stellati

Regione	1 stella	2 stelle	3 stelle	Totale
1 Lombardia	2	6	6	55
2 Campania	1	6	6	35
3 Piemonte	1	4	4	35
4 Veneto	1	3	3	34
5 Toscana	1	4	4	30
6 Lazio	1	2	4	27
7 Emilia-Romagna	1	2	2	18
8 P.A. Bolzano	1	5	2	13
9 Sicilia	1	4	2	10
10 Liguria	1	4	2	10
11 Puglia	1	4	2	8
12 Friuli V.G.	1	1	1	6
13 Abruzzo	1	1	1	6
14 P.A. Trento	1	1	1	5
15 Marche	1	2	1	4
16 Calabria	1	1	1	3
17 Valle d'Aosta	1	1	1	3
18 Umbria	1	1	1	1
19 Sardegna	1	1	1	2
20 Basilicata	1	1	1	2
21 Molise	1	1	1	2

...E PER PIL PRO CAPITE

Indice pil/stelle

1 Campania	0,42
2 Lombardia	0,57
3 Piemonte	0,72
4 Veneto	0,81
5 Toscana	0,84
6 Lazio	1,03
7 Sicilia	1,22
8 Emilia-Romagna	1,60
9 Puglia	2,15
10 P.A. Bolzano	2,16
11 Liguria	3,04
12 Abruzzo	3,46
13 Calabria	4,13
14 Friuli V.G.	4,16
15 Marche	5,20
16 P.A. Trento	5,77
17 Sardegna	9,65
18 Valle d'Aosta	11,43
19 Umbria	11,85
20 Basilicata	nd
21 Molise	nd

business. Nel cuore delle Dolomiti ristoranti al top

Val Badia sul podio con Niederkofler del «St.Hubertus»

L'Alta Badia patrimonio dell'Unesco ma anche terra dell'eccellenza gastronomica di montagna. Da ieri, in soli 15 Km2 nel cuore delle Dolomiti, sono concentrate ben sei stelle Michelin. Tre stelle per Norbert Niederkofler, due per Matteo Metullio e una per Nicola Laera.

Tanto appeal in più per l'Alto Adige che nella stagione estiva maggio-ottobre 2016 ha raggiunto, secondo gli ultimi dati disponibili, il livello record di 10 milioni di presenze, mentre di arrivi sono saliti a 4,3 milioni, 1,9% in più.

«La qualità della ristorazione rappresenta uno dei punti chiave della nostra proposta turistica - commenta il direttore del Consorzio turistico Roberto Huber - Le sei stelle Michelin in Alta Badia sono un motivo di orgoglio».

Niederkofler, che nel 2000 ottenne la sua prima stella, sempre il ristorante St.Hubertus, vuole condividere la stella con il ristorante La Siriola di San Cassiano, e lo staff di sala e cucina. «Avrò anche un accentto tedesco - dice lo chef tristellato - ma sono italiano al 100% e in questo campo mamma è sempre la mamma. Il mix tra la cucina della mamma e la mia curiosità ribelle, che da ragazzo mi ha portato a girare il mondo, l'origine del mio piatto».

Grandi risultati anche per lo chef Metullio, classe 1989, che ottiene la sua seconda stella. Dal 2013 ha guidato il ristorante La Siriola, guidato da Laera. Dal cibo al vino dell'Alto Adige. Proprio ieri la Tenuta Hofstätter ha comunicato l'acquisizione del Maso Michei. Si tratta di 85 ettari di vigneti (espandibili fino a 10 ettari) con 15 mila bottiglie prodotte l'anno, tra cui il



Tre stelle. Norbert Niederkofler

20 milioni

Le presenze
Flusso turistico in Alto adige tra maggio e ottobre 2016

Trento DOC denominato "823". La transazione è stata regolata sulla base di 1,5 milioni e comprende terreni, cantina e brand. La famiglia Foradori Hofstätter ai vigneti (50 ettari) posizionati sui due versanti della Valle dell'Adige (a Tramin/Termenon e Mazon) aggiunge Maso Michei posizionata a 823 metri, alla fine della Val dei Ronchi, sopra Ala.

«Maso Michei è in parte da riorganizzare - dichiara Martin Foradori Hofstätter - ma sono entusiasta di allargare il raggio di azione a tutta la regione. Maso Michei uscirà con due vini nel 2018: voglio proporre un cruvèro e proprio». Tenuta Hofstätter produce 80 mila bottiglie, con 9 milioni di fatturato, e qualche anno fa aveva acquisito vigneti in Mosella, in Germania, per la produzione di nobili Riesling.

E. Sc.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Magnifica

Scopri l'eccellenza della cucina italiana in Business Class di lungo raggio: menù regionali, selezione dei migliori vini italiani, le inconfondibili bollicine di Cantine Ferrari, l'aroma di un autentico caffè Lavazza. Preparati a sentirti a casa ovunque nel mondo. Scopri di più su alitalia.com



GLOBAL BUSINESS TRAVEL

TI ASPETTIAMO IL 21 E 22 NOVEMBRE A MILANO
AL BIZTRAVEL FORUM 2017.
ISCRIVITI GRATUITAMENTE SU BIZTRAVELFORUM.IT

