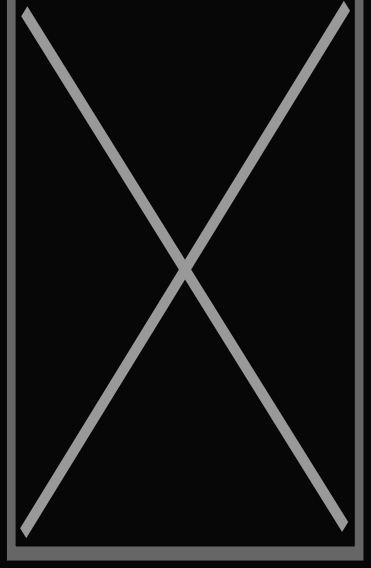
Guide e polemiche, Gatti-Massobrio contro Michelin:"Attacco all'Italia"

gatti-massobrio-9db81ccb

"Viva la France, che anche quest’anno non si smentisce, e continua a contenere il successo della cucina italiana”. Lo dicono **Paolo Massobrio e Marco Gatti** dopo aver appreso i timidi riconoscimenti della nuova edizione della **Guida Michelin**: un tre stelle in più e un tris di due stelle nuove, mentre fa discutere la punizione di **Cracco che perde una stella**, alla vigilia dell'apertura del nuovo ristorante in galleria a Milano: “Quasi una tempesta perfetta per tagliare le gambe a un simbolo, anche mediatico, della nuova cucina italiana" affermano i due critici con il papillon.

“Eppure **l’ascesa della cucina del Belpaese è inarrestabile** – dice Paolo Massobrio - ancor più nella fascia media, che è quella che sta dando massime soddisfazioni in un’Italia dove si mangia bene ovunque”. “Per questo – afferma Marco Gatti - abbiamo creato una guida diversa, che avendo la medesima impostazione di racconto agile della Michelin vuole tuttavua dar voce a questa qualità diffusa giacché verificando il **rapporto qualità/prezzo**, per noi merita la corona la trattoria come il ristorante gourmet".



Il GattiMassobrio giunge alla **terza edizione con 3.000 segnalazioni giudicate con i faccini più o meno sorridenti**, con l’apice del “Faccino radioso” e la sublimazione della “Corona”. Ma questa guida in crescita, che interagisce col web (**IlGolosario.it**) e l’app, per gli aggiornamenti continui di Marco Gatti e Paolo Massobrio con 95 collaboratori, ha anche una guida nella guida dedicata alle pizzerie d’eccellenza che fanno la “pizza contemporanea”, rifacendosi al manifesto di Vighizzolo d’Este del 2012.

Dei 3.000 locali recensiti, 2.700 hanno una recensione con un giudizio di valore; 300 vengono citati solo con una riga. **Le corone sono in tutto 296 con 56 nuovi ingressi**; i faccini radiosi 514 con 143 ingressi, a segnalare che un terzo dei ristoranti citati ha un valore alto di offerta dal punto di vista qualitativo. Seguono a ruota i locali con il faccino contento + + ovvero sulla soglia del radioso e infine quelli col solo faccino contento e il faccino normale.

E sono **diverse le tipologie di locali raccontate**: 248 pizzerie, 69 locali polifunzionali (ovvero con un'offerta che si declina in modi differenti durante tutto l'arco della giornata), 153 agriturismi oltre a ristoranti (suddivisi come trattorie, trattorie di lusso e ristoranti in base a servizio e prezzi), negozi con cucina, cantine con ristorazione, enoteche con cucina.

Novità di quest’anno è poi un **nuovo pittogramma che indica i locali che offrono il servizio di doggy bag**. E a sorpresa si scopre che sono 1623, ovvero oltre la metà dei locali citati.

La **Miglior tavola dell’anno** è ancora una volta siciliana: **Accursio a Modica** (RG).