I magnifici 7!!

Una Guida con molte conferme ed altrettante novità quella presentata a novembre al Circolo della Stampa di Milano. Partiamo dalle prime. Ad aggiudicarsi le ambite tre stelle Michelin sono nomi molto noti ai lettori di Mixer, perché li abbiamo presentato nei mesi scorsi sulle nostre pagine: si tratta di Luisa Valazza (Al Sorriso di Soriso), Nadia Santini (Dal Pescatore, Canneto sull' Oglio), Massimiliano Alajmo (Le Calandre, Rubano/Padova), Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri, Firenze), Heinz Beck (La Pergola del Cavalieri, Roma), Enrico Cerea (Da Vittorio, Brusaporto). A loro, nel ristretto Olimpo dell'eccellenza, si aggiunge un'importante nuova entrata, Massimo Bottura (Osteria La Francescana di Modena).
Tra le altre notizie su cui vale la pena soffermarsi c'è un'importante novità: sono ben 33 i Ristoranti che hanno ottenuto la prima stella (su un totale di 250 stellati), quattro quelli che possono vantare per la prima volta le due stelle (su un totale di 38 bistellati). Tra le new entry sono tre quelli che arrivano dal Sud, a dimostrazione di una certa dinamicità del nostro mezzogiorno.

I numeri di questa edizione
La Guida Michelin come sempre vanta numeri che vanno ben al di là degli stellati: si tratta di 3.384 alberghi,380 agriturismi, 2.729 ristoranti, citati e presentati per la loro qualità. Ma la novità forse più interessante della celebre Guida versione 2012 è l'insistenza su attività segnalate per il rapporto qualità-prezzo o per la cucina semplice, low cost. Si tratta di un importante segnale, rappresenta il fatto che è stato colto un bisogno da parte dei consumatori di ricercare soluzione meno dispendiose in un periodo di difficoltà economica.
Per queste Categorie la Guida Michelin ha ideato due voci apposite. I locali segnalati per il rapporto qualità/presso sono identificati come Bib Gourmand (sono 260, e hanno un menù completo a meno di 35 euro); quelli segnalati per la Cucina Low Cost, sono 953 (l'anno scorso erano solo 534) e hanno come simbolo le monetine; il pasto costa meno di 23 euro.
"L'offerta dei Ristoratori fa i conti con la crisi – ha spiegato Fausto Arrighi, direttore della Michelin Italia - Ed è giusto che la Guida sia attenta nell' individuare anche i locali senza grandi pretese. C'è più attenzione al conto per rispondere alla crisi: i grandi locali hanno bisogno di riempire anche a pranzo – e il buon prezzo è la soluzione, magari pollo al posto dell'aragosta – e quelli di fascia bassa curano di

più la qualità dei piatti”