# Hotel e chef stellati: un business milionario

meo-modo-restaurant-bd880961

**Hotel e chef stellati**, un connubio che genera un business milionario. Da una parte ci sono le grandi catene alberghiere che gareggiano per accaparrarsi gli chef di grido, e dall'altra i maestri dell'alta cucina che puntano sempre più sul comparto turistico. E quando ricettività e gastronomia si incontrano, secondo **una ricerca di Jfc**, il valore aggiunto dato degli chef stellati per il settore dell'ospitalità è di circa 600 milioni di euro l'anno. Come riporta una notizia de Il Sole 24 Ore, gli hotel italiani con **ristoranti stellati Michelin** a oggi sono 92, ed erano 70 nel 2013. Tra le 26 nuove stelle italiane 2016 due ristoranti **Relais&Chateaux**, il Vespasia di Palazzo Seneca a Norcia e Meo Modo di Relais Borgo Santo Pietro di Chiusdino. L'indagine Jfc sottolinea poi che il value brand per la località che ospita uno chef famoso (o 3 stelle Michelin) varia tra 76 e 214milioni, mentre il value brand per uno chef emergente (o 2 stelle) può variare da 7 a 32 milioni, fino a 12 milioni per una stella.

Tra le altre catene straniere che puntano in questa direzione c'è il **Park Hyatt**, con gli chef stellati Andrea Aprea (Milano), Christian Sinicropi (Cannes) e Jean-Francois Rouquette (Paris Vendome). Per quanto riguarda gli investimenti, il re degli chef italiani **Gualtiero Marchesi** ha partecipato alla gara del Demanio per la gestione dei fari. E sono addirittura sette i fari che Marchesi vorrebbe gestire per creare una rete che faccia forza proprio su ricettività e alta cucina. "Filo conduttore del progetto - dice Marchesi - è la cucina italiana e la riscoperta del territorio. In ogni luogo il microclima detterà i sapori e gli ingredienti da rivalutare".