Guida Michelin: dal 2005 il prezzo dei menu “stellati” è cresciuto del 37%

tavola-c038ef90

Negli ultimi 10 anni, i prezzi dei ristoranti “stellati” in Francia è aumentato mediamente del 37%: più del doppio del costo della vita. A rivelarlo è un’analisi condotta da *A Tabula*, sito web transalpino impegnato sul fronte della gastronomia, che ha studiato il prezzo di offerta di 13 ristoranti Tre Stelle Michelin, selezionati per aver mantenuto questo titolo costante dal 2005 al 2015 e valutati sulla base di quattro variabili: il prezzo del menu degustazione più economico, il prezzo del menu degustazione più costoso, il prezzo del piatto alla carta più economico e quello del piatto alla carta più costoso.

L’aumento dei prezzi - fa notare il sito Gambero Rosso - è stato accompagnato da una crescita della pretesa di qualità da parte del consumatore. Una qualità che il pubblico è sempre più propenso a pagare. Resta da capire però - si chiede sempre il Gambero Rosso - se un aumento dei menu doppio rispetto al carovita sia giustificabile o sia stato legittimato esclusivamente da una sempre più accresciuta moda e dai sempre più intensi riflettori di cui il settore ha beneficiato a livello mondiale.