

Il viaggio della Guida Rossa Michelin Italia 2022 inizia in Franciacorta

scritto da Tiziano Argazzi | 23/10/2021



Il prossimo 23 novembre presentazione della 67esima edizione italiana della affidabile compagna di viaggio e di scoperte enogastronomiche

Il prossimo 23 novembre si conosceranno i contenuti dell'**edizione 2022 della Guida Rossa Michelin**, pubblicazione che costituisce uno dei maggiori riferimenti internazionali per la valutazione della qualità dell'offerta di ristorazione, accoglienza e turismo.

Guida Michelin 2022: l'alleanza con Franciacorta

La presentazione della 67esima **edizione italiana della Guida Michelin 2022** avverrà in Franciacorta, terra straordinaria sotto l'aspetto storico e paesaggistico ed anche culla di uno dei vini italiani più conosciuti. Questa sarà solo la prima tappa di un viaggio che proseguirà l'anno prossimo per completarsi nel 2024: infatti la Franciacorta è stata eletta "*Destination Partner di Michelin*" ed

ospiterà anche la presentazione delle edizioni della “Rossa” 2023 e 2024.

L'**alleanza tra Franciacorta e Michelin** è stata siglata nel segno di una **condivisione profonda** sia sul piano della **valorizzazione enogastronomica** che dell'**approccio ambientale sostenibile**. Franciacorta è sinonimo internazionale di cultura del vino, di rispetto e ascolto del territorio: la partnership con Michelin è un riconoscimento importante che va nella direzione di **premiare il grande impegno di questa terra** e la sua denominazione per la promozione del “Made in Italy” nel mondo.

I 19 comuni che la compongono sono fortemente connotati da un passato e un presente ricchissimi a livello enogastronomico. La tradizione viticola affonda le sue radici nel lontano '500 con le curtes francae ed approda ai vini “mordaci” del XVI secolo. In questo ambiente, sulle colline, è nata infine la [Denominazione di Origine Controllata e Garantita \(DOCG\)](#) italiana dedicata al metodo Franciacorta, emblema di una terra da sempre vocata alla viticoltura, forte anche della vicinanza del Lago d’Iseo, che mitiga le escursioni termiche.

Accanto al cuore pulsante rappresentato dal vino, la variegata geografia gastronomica coniuga i sapori della cucina contadina di carni dell’entroterra con quella di pesce delle aree lacustri. Anche sul fronte della transizione green, la Franciacorta ha saputo rispondere con prontezza, perfezionando una viticoltura leader nella sostenibilità, con produttori impegnati in un’agricoltura sempre più attenta a minimizzare gli impatti ambientali, migliorando la biodiversità funzionale all’interno dell’ecosistema vigneto.

Meno di un mese all’edizione 2022 della “Rossa”

Meno di un mese quindi per scoprire i **ristoranti neo stellati**, quelli con due stelle ed anche per sbirciare nell’olimpo dei “trestelle” per verificare se c’è qualche nuova eccellenza. L’evento sarà trasmesso anche in live streaming e, oltre alle tante novità, emozioni e sorprese che da sempre caratterizzano la cerimonia, l’atteso appuntamento sancisce il ritorno alla normalità per uno dei settori più colpiti dalla pandemia.

«Franciacorta - ha dichiarato **Silvano Brescianini, Presidente del Consorzio Franciacorta** - è orgogliosa di poter ospitare i protagonisti della migliore qualità culinaria italiana: i cuochi. Dobbiamo moltissimo alla ristorazione che rappresenta il meglio dell’esperienza gastronomica tricolore. I nostri vini trovano in questi ambasciatori del gusto e del “Made in Italy” preziosi alleati nelle tavole più importanti nel mondo. Ancor più, dopo aver passato il terribile periodo di chiusura, abbiamo il piacere di brindare e festeggiare le stelle in Franciacorta accogliendole con gratitudine ed amicizia. Ringrazio Michelin per aver individuato la Franciacorta come destinazione dove annunciare il risultato di un anno di ricerca dell’eccellenza, che da sempre è l’obiettivo primario dei viticoltori Franciacortini.»

Marco Do, Direttore Comunicazione di Michelin Italianaha spiegato:

«La storia della Guida Michelin è una storia di viaggio. Siamo felici di questa partnership che vedrà la Franciacorta come sede delle prossime tre edizioni della Guida Michelin. Questo territorio è la cornice ideale per continuare il nostro viaggio alla scoperta dei prodotti vitivinicoli di una terra dalla lunga tradizione e della sua unicità che l’ha resa una delle ambasciatrici del Made in Italy nel mondo.»

Guida Rossa Michelin: un viaggio iniziato 120 anni fa

Gli ordinati filari di uve avvolte dal particolare microclima, le sfumature blu del Lago d'Iseo, l'orizzonte disegnato dai profili delle vette alpine e la panoramica strada del vino, rappresentano un'ideale estensione visiva alle innumerevoli delizie enogastronomiche del territorio che, all'arte del buon cibo e del buon bere, affianca torri merlate, borghi in pietra e preziosi centri storici. Ciascuno di questi spunti rappresenta un valido motivo per mettersi in viaggio e, come accade da più di un secolo, la "Rossa" rimane una fedele ed affidabile compagna di scoperte ed un valido supporto per il viaggiatore. Così era all'inizio e così è oggi.

All'inizio la guida - nata nel 1900 dall'intuizione dei fratelli **Édouard e André Michelin** - era un volumetto di un centinaio di pagine che rappresentava un valido aiuto per le poche migliaia di automobilisti francesi alle prese con un viaggio, allora, spesso avventuroso. Conteneva informazioni pratiche (dove fare rifornimento, dove trovare un'officina, dove cambiare gli pneumatici) e indicazioni su dove mangiare e dormire.

Preso atto del crescente interesse per la buona tavola, i fratelli Michelin reclutarono un'equipe di "avventori misteriosi" - o "ispettori" come vengono definiti oggi - per visitare e recensire anonimamente i ristoranti. **Nel 1926 la guida inizia ad assegnare le stelle agli indirizzi di alta cucina**, evidenziandoli inizialmente con una sola stella. Dopo cinque anni, è stata introdotta la scala attuale: Una, Due e Tre stelle. Una stella identifica una cucina di grande qualità che merita una tappa. Le due stelle qualificano una cucina eccellente che merita una deviazione e le tre stelle una cucina unicache merita il viaggio.

Guida Michelin: ecco i 5 criteri seguiti

In Italia, la prima edizione è del 1956. I rigorosi criteri di selezione, applicati in modo omogeneo in 30 Paesi, rendono la "Rossa" un riferimento nel campo della ristorazione. **Gli ispettori Michelin operano in modo anonimo** seguendo una consolidata metodologia in tutto il mondo e **pagano il conto al ristorante**, valutando esclusivamente la qualità della cucina in base a cinque criteri definiti da Michelin:

1. qualità dei prodotti
2. gusto e abilità nella preparazione dei piatti e nella combinazione dei sapori
3. cucina rivelatrice della personalità dello chef
4. rapporto qualità/prezzo
5. continuità nel tempo e nel menù.

Questi criteri sono rispettati dagli ispettori Michelin in Italia, come in Giappone o in Cina e negli Stati Uniti. Ne consegue che **la qualità di un ristorante tre stelle è la stessa a Firenze e a New York**, così come dev'essere equiparabile la qualità di un ristorante una stella a Napoli e a Londra.

Nel corso degli anni la diffusione della guida è stata inarrestabile ed **oggi copre 37 Paesi**. I ristoranti stellati nel mondo sono 3144, dei quali 134 tre stelle, 465 due stelle e 2545 una stella. Le stelle verdi in totale sono 302.

La Guida non è solo cartacea

Da alcuni anni **la Guida Michelin non è più solo cartacea**. Tutti i ristoranti segnalati si trovano anche nella **app Michelin Ristoranti**, scaricabile gratuitamente per iOS e Android.

Ricco di informazioni è il sito www.guide.michelin.com che funziona come motore di ricerca della

“Rossa” e permette di scegliere un ristorante secondo gusti, occasioni, budget. A ogni ristorante corrisponde una descrizione dettagliata. Inoltre, il sito contiene una sezione editoriale in cui si trovano ristoranti, novità in anteprima e itinerari suggestivi segnalati dagli ispettori.

Un tuffo tra le Stelle Michelin

Per chef e personale di sala, come per gli appassionati di cucina ed il viaggiatore gourmet, la cerimonia di presentazione della nuova **Guida Michelin 2022** è uno dei momenti più emozionanti dell’anno ed in vista della prossima edizione dedicata alla selezione italiana 2022, torna il concorso **“Un Tuffo tra le Stelle Michelin”**, che permetterà al pubblico di scoprire l’affascinante panorama gastronomico della penisola narrato e valutato dagli ispettori della guida rossa e, nel caso di vittoria all’estrazione finale, incontrare ed assaggiare i piatti di alcuni tra i cuochi più celebrati d’Italia all’interno di una kermesse esclusiva. Il concorso, a cui si può partecipare fino al 29 ottobre, si suddivide in due fasi, che prevedono due premi differenti: Il primo è l’Instant Win il secondo è l’estrazione finale.

Maggiori informazioni, relative ad Instant Win ed all’Estrazione Finale, sono disponibili sul regolamento dell’iniziativa, scaricabile nella sezione relativa al concorso “Un Tuffo tra le Stelle Michelin” del sito www.promozioni.michelin.it.