



COMUNICATO STAMPA 22a

Milano, 15 novembre 2016

Guida MICHELIN Italia 2017

62^a edizione

Contatto stampa
Tel. 02 3395 3609





Novità 2017

La Guida Michelin Italia in rete

www.guida.michelin.it

Con il lancio della Guida Michelin Italia 2017, la selezione dei ristoranti si troverà tra le pagine della “Rossa”, sulla App e in rete.

Dal 15 novembre 2017, collegandosi a www.guida.michelin.it, la Guida Michelin Italia si trasforma in un motore di ricerca che permette di scegliere un ristorante secondo gusti, occasioni, budget.

A ogni ristorante corrisponde una descrizione dettagliata, con contenuti esclusivi sui ristoranti stellati e gli chef.

Il nuovo look


La 62^a edizione della Guida Michelin cambia look, ma non... sguardo.

È lo sguardo sull'Italia che rimane lo stesso. Al servizio del lettore, la Guida è una “fotografia” di una variegata situazione culinaria, una selezione della migliore cucina e accoglienza offerte dal Bel Paese. La qualità della cucina resta il criterio principale di classificazione. Il cambiamento riguarda la grafica e i contenuti, per renderla più facile e piacevole da consultare per il lettore.

Sguardo sulla cucina italiana, dunque, ma sempre rivolto al lettore.

Questo è l'impegno che guida gli ispettori, veri clienti, che come tutti i clienti pagano il conto e sono persone “qualsiasi”.





Questo è il significato dell'”anonimato”, una scelta che permette agli chef e al personale di sala di lavorare in condizioni normali, e agli ispettori di formulare un giudizio il più obiettivo possibile. Gli ispettori lavorano in base a criteri rigorosi, comuni a tutti i 28 paesi in cui è presente la Guida e le valutazioni sono il risultato di riunioni collegiali.

Il nuovo look

- Nella Guida Michelin 2017, per ogni località sono elencati prima i ristoranti, poi gli alberghi, gli agriturismi e i b&b.
- Tra i ristoranti, i primi che compaiono sono gli stellati.
- Ai simboli noti (stelle, Bib Gourmand) se ne aggiunge un altro, il piatto:



- Il piatto indica i ristoranti che propongono un buon pasto con prodotti di qualità.
- Dopo i simboli, che sintetizzano al primo colpo d’occhio la qualità, due parole chiave in giallo descrivono il tipo di cucina (mediterranea, creativa, ...) e l’ambiente (rustico, accogliente, di design.).
- Esordisce la rubrica “Ci Piace”: sono i suggerimenti degli ispettori che segnalano le tappe imperdibili – un relais romantico, una dimora storica dalla suggestiva “camera con vista“, un ottimo ristorante. Un breve testo da leggere come se fosse il consiglio di un amico.

Rimangono invariati

I simboli delle posate incrociate (da una a cinque), che indicano il grado di confort del locale.

 **I simboli in rosso** indicano i ristoranti e gli alberghi con più fascino e charme.

Guida MICHELIN Italia 2017

343 ristoranti stellati

Dodici regioni italiane illuminate da un nuovo firmamento

Due regioni, tre ristoranti: Enrico Bartolini fa incetta di stelle

Con 33 novità tra i ristoranti di qualità, l'Italia si conferma la seconda selezione più ricca al mondo.

Sono 5 i nuovi ristoranti 🌟🌟, 28 le new entry 🌟 e 9 le stelle confermate con cambio chef. 260 i nuovi Bib Gourmand.



Nella 62^a edizione della Guida MICHELIN Italia confermano di avere **una cucina che “vale il viaggio”**, e quindi le 🌟🌟🌟 Michelin, gli **8 ristoranti** dell'edizione 2016:

Piazza Duomo ad Alba, **Da Vittorio** a Brusaporto, **Dal Pescatore** a Canneto Sull'Oglio, **Reale** a Castel di Sangro, **Enoteca Pinchiorri** a Firenze, **Osteria Francescana** a Modena, **La Pergola** a Roma e **Le Calandre** a Rubano.



Sono **41** i ristoranti che **“meritano una deviazione”**, e quindi le 🌟🌟 Michelin. Tra questi, **5 novità di cui una conferma**: Danì Maison, Terra, Locanda Margon, Seta, Enrico Bartolini.

“La Guida 2017 è un viaggio in Italia che davvero suggerisce... molte deviazioni. Danì Maison di Nino di Costanzo, a Ischia, è un viaggio nella tradizione partenopea scandito dai suoi classici, che passa per un giardino dai colori arcobaleno. È la novità più significativa al centro-sud.

Al nord, abbiamo due belle novità: la cucina aromatica di Schneider al ristorante Terra, in Val Sarentino, e la sicura mano di Alfio Ghezzi alla Locanda Margon, a Trento, maturata negli anni e ben sostenuta da una maison di vini di alta qualità.

Due novità a Milano, città dalla clientela esigente, cosmopolita e appassionata di arte, che ben si addice ai due ristoranti Seta, al Mandarin Oriental Hotel, ed Enrico Bartolini al Mudec, Museo delle Culture in zona Navigli.

È indubbio che il 2017 sia l'anno di Enrico Bartolini, che realizza il “tripleto” da quattro stelle, fregiandosi di una nuova stella con la rinascita di uno storico locale a Bergamo Alta, ora Casual Ristorante, di un'altra nuova stella in Località Badiola a Castiglione della Pescaia con La Trattoria Enrico Bartolini, e vede al Mudec l'assegnazione delle due stelle.”

Sergio Lovrinovich, Caporedattore della Guida MICHELIN Italia.

Sono **294** i ristoranti 🌟, di cui **28 novità**.



Le nuove ✨ e ✨✨ stelle

Testi dalla Guida Michelin Italia 2017

PIEMONTE

✨ **Da Francesco** ✨✨ Cherasco

Nel cuore della bellissima Cherasco, il ristorante si trova al primo piano di un palazzo seicentesco; occupa due sale, in quella più grande gli affreschi di Operti del secolo successivo vi lasceranno ammirati. In cucina non mancano i classici piemontesi, ma il giovane cuoco non si risparmia nello stupire con qualche piatto anche di mare.

✨ **La Madernassa** ✨✨ Guarene

Qui c'è un giovane chef ai fornelli, ma la sua cucina è già diventata una tappa irrinunciabile nel circuito dei grandi ristoranti della regione. I suoi piatti esprimono rigore, tecnica e precisione, ma l'anima viene dalla tradizione e dai prodotti piemontesi, a cui si aggiungono proposte di mare e una passione per le erbe aromatiche coltivate nell'orto del ristorante. D'estate ci si trasferisce in terrazza con vista sulle Langhe.

✨ **Zappatori** ✨✨ Pinerolo

Le luci soffuse della bella sala sono un invito ad abbandonarsi all'intrigante cucina dello chef-patron. Il menu si caratterizza infatti per la sua doppia lettura: se da un lato cita i classici piemontesi, dall'altro si diverte con piatti più moderni.

✨ **21.9** ✨✨✨ Piòbesi d'Alba

All'interno di una tenuta vinicola già cantina nel '400, le proposte in carta fanno incontrare il mare ligure con il territorio piemontese, puntando su qualità dei prodotti e raffinate presentazioni. Con la bella stagione, terrazza panoramica sulle colline; per dormire, romantiche camere custodi di memorie di viaggio.

LOMBARDIA

✨ **Casual Ristorante** ✨✨✨ Bergamo

Porta la firma di Enrico Bartolini la rinascita di questo storico locale di Città Alta. Nuovo nome e nuovo corso nel segno di un giro d'Italia attraverso i suoi migliori sapori che lo chef ridisegna in piatti moderni e gustosi, mentre la sala si prodiga in maniera professionale, ma al tempo stesso "friendly".

✨ **La Tavola** ✨✨ Laveno Mombello

Sala classica all'interno, ma l'imperdibile appuntamento è sulla terrazza, costruita proprio sull'acqua, con la vista che abbraccia il lago. Cucina raffinata ed estrosa, l'artefice è un giovane cuoco a suo agio con il pesce sia di mare sia di lago, nonché con la carne.

✨✨ **Seta** ✨✨✨✨ Milano

Se la caratteristica strutturale del ristorante si esplicita nelle ampie vetrate che creano un continuum tra interno ed esterno, "vola" ancora più in alto, leggera come la seta, la cucina di Antonio Guida, che può permettersi d'interagire con terra e mare, sapori del nord e profumi del sud. Per la par condicio, l'esotismo fa capolino nei dolci.

❁ **Felix Lo Basso** ❁❁ Milano

Lo chef pugliese Felice Lo Basso non smette di dar prova del suo talento. Qui lo ritroviamo nella nuova location con vista mozzafiato sulle guglie del Duomo, ma con la sua riconosciuta propensione per piatti creativi, leggeri, colorati: una cucina che pone l'accento sulle ottime materie prime nazionali e che "gioca" allegramente con le consistenze.

❁❁ **Enrico Bartolini al Mudec** ❁❁❁ Milano

Sono tanti i concetti che si potrebbero utilizzare per definire la cucina di Enrico Bartolini, una delle migliori in città. A noi piace sottolinearne l'equilibrio, l'innovazione, nonché la ricerca, ma anche l'aspetto "contemporary classic", giusto per mutuare un'espressione cara allo chef. Dal 2016 in "mostra" all'interno del Museo delle Culture.

❁ **Lume** ❁❁❁ Milano

Inserito in un contesto di archeologia industriale, Lume evoca già nel nome il ruolo primario che riveste la luce nel locale grazie alle ampie vetrate. La cucina, invece, ruota attorno alla grande personalità dello chef, Luigi Taglienti, che propone piatti di ricerca tra il moderno ed il creativo, citando a volte la Lombardia, altre la Liguria, sua terra d'origine.

VENETO

❁ **La Veranda** ❁❁❁ Bardolino

Non sarà facile scegliere fra le varie specialità della carta: carne e pesce, sia di lago sia di mare, sono lì a dimostrare la bravura del giovane, ma già esperto, chef.

TRENTINO-ALTO ADIGE

❁❁ **Terra** ❁❁❁ Val Sarentino

Una raffinata casa al termine d'un tratto di strada tra i boschi per una cucina di grande spessore, grazie alla capacità di un talentuoso chef, che attraverso i suoi piatti fa scoprire i deliziosi sapori della regione. Ricerca, tecnica e personalità suggellate da grande armonia.

❁❁ **Locanda Margon** ❁❁❁ Trento/Ravina

In zona collinare con vista mozzafiato sulla città di Trento, troverete la Locanda Margon, dove la cucina precisa e attenta di Alfio Ghezzi vi coccolerà nel suo Salotto Gourmet tra tradizione gastronomica e modernità e dove il territorio farà da filo conduttore. Per momenti meno impegnativi la Veranda vi soddisferà con una cucina più semplice.

TOSCANA

❁ **La Leggenda dei Frati** ❁❁❁ Firenze

S'inizia bene e si continua meglio... Dopo una salita vertiginosa per chi lo raggiunge a piedi, varcata la soglia del bellissimo complesso museale di Villa Bardini (non lontano da Palazzo Vecchio), vi attende un'atmosfera elegante ed accogliente, mentre la cucina riesce a stupirvi con sapori creativi e moderni, sicuramente convincenti. Una vera e propria esperienza multisensoriale!

❁ **La Trattoria Enrico Bartolini** 🍴🍴 Castiglione della Pescaia/Badiola

Nelle affascinanti sale di rustica eleganza una nuova ventata di freschezza grazie allo chef Bartolini: non dimentichi della tradizione e del territorio, i piatti hanno una connotazione moderna unita a cotture tradizionali con spiedi e braci.

❁ **Lux Lucis** 🍴🍴 Forte dei Marmi

Circondato da ampie vetrate, la luce diventa qui complemento d'arredo: ambiente di moderna eleganza e design minimal per una cucina creativa frutto di un approfondito lavoro di ricerca sia nelle tecniche di preparazione sia nella selezione dei migliori ingredienti.

❁ **Il Pievano** 🍴🍴 Gaiole in Chianti

Nello straordinario contesto di un monastero millenario, la carta è un originale connubio d'ispirazione toscana e campana; oltre alla carne c'è un'ottima proposta di pesce, ma soprattutto un'eleganza nei piatti difficilmente dimenticabile. Nella bella stagione si cena nella romantica corte.

MARCHE

❁ **Nostrano** 🍴🍴 Pesaro

La città, e non solo, gli ha decretato il successo: un'ottima cucina senza incertezza alcuna, piatti dalla spiccata personalità e nitidezza di sapori. A pochi metri dalla celebre scultura a sfera di A. Pomodoro, un locale frizzante come il suo giovane staff.

LAZIO

❁ **Aminta Resort** 🍴🍴 Genazzano

Tra colline disseminate di ulivi e prodotti agricoli che ritroverete in tavola, il casolare ottocentesco è la casa di uno dei più interessanti cuochi della campagna romana. Spunti di cucina laziale, ma spazio a divagazioni di ogni genere, sempre all'insegna di una cucina gustosa; gli amanti dello Champagne troveranno qui una straordinaria proposta.

❁ **Il Vistamare** 🍴🍴 Latina/Lido di Latina

La spiaggia ed il mare sono letteralmente a portata di mano, perché la sala, grazie alle pareti di vetro, pare un acquario panoramico, mentre l'esperta mano dello chef vi delizierà con piatti ricchi di fantasia, creatività e, soprattutto, gusto.

❁ **Assaje** 🍴🍴🍴 Roma

Con la nuova proprietà, l'albergo rinnova completamente il ristorante che diviene Assaje, "abbondanza" in napoletano. Generoso è infatti il richiamo alla cucina mediterranea in un menu composto da piatti moderni, ma "rassicuranti": carne e pesce vengono proposti in ricette classiche o più estrose, servite con grande professionalità e cordialità.

❁ **Per Me Giulio Terrinoni** 🍴🍴 Roma

In un vicolo traverso di via Giulia, a fine 2015, lo chef Terrinoni ha aperto questo locale, intimo e minimal, che propone una cucina creativa, sempre attenta ai sapori e agli equilibri, celebre per le preparazioni a base di pesce seppur altrettanto abile con la carne. Nella nuova formula, a pranzo, la carta è accompagnata anche dai "tappi", mini assaggi a prezzi ragionevoli. Vantandovi, potrete così affermare: "Per Me, cucina Giulio"...



❁ **Bistrot 64** 🍴 Roma

Nello stile è ancora un bistrot con la sua piacevole informalità, il servizio però è cortese e pieno di attenzioni, mentre la cucina una sorpresa di creatività, nonché fantasia.

❁ **Magnolia** 🍴🍴🍴 Roma

Dopo una galleria, le cui pareti rivestite di marmo nero sono percorse da un velo d'acqua e da luci avvolgenti, un superbo chiostro vi dà il benvenuto e diventa la location ideale per mangiare all'aperto, clima permettendo. La cucina del nuovo chef ha uno stile moderno e creativo: i piatti vanno ben oltre la convenzione e si presentano come quadri, vere opere d'arte disponibili in due formati.

❁ **The Corner** 🍴🍴 Roma

È l'angolo in cui lo chef Martini, in collaborazione con il suo staff, elabora una cucina moderna e fantasiosa; l'ambiente è un giardino d'inverno con contaminazioni di stili, ma c'è anche una terrazza lounge per aperitivi e qualche assaggio, "tutelata" da un Superman di marmo a grandezza naturale. Su prenotazione anticipata, carta gourmet anche a pranzo.

CAMPANIA

❁ **Piazzetta Milù** 🍴🍴 Castellammare di Stabia

Parallelo al lungomare, sarà un'intera famiglia a coccolarvi - insieme ad un giovane cuoco dalla solida esperienza - in un ambiente elegantemente moderno. Il menu contempla piatti altrettanto contemporanei, sebbene ispirati alla tradizione locale, ma anche ottime carni alla griglia.

❁❁ **Danì Maison** 🍴🍴🍴 Ischia

"Chi l'ha visto?" era una domanda che correva di bocca in bocca per oltre un anno, ma ora, rieccolo, e in piena forma! A maggio 2016, Nino Di Costanzo ha aperto un locale tutto suo nella casa, che fu prima dei nonni e poi dei genitori. Un piccolo, romantico salotto avvolto da un bel giardino mediterraneo, in cui gustare le ricette che lo hanno reso famoso in virtù di una cucina tecnica, ma anche creativa, mentre il cuore batte per i sapori del Mediterraneo. Il mare non si vede, ma la bellezza estetica dei piatti vi renderà comunque felici.

❁ **Il Mosaico** 🍴🍴 Casamicciola Terme

Il Mosaico torna a far parlare di sé: con la stagione 2016, infatti, riapre ed inizia con una nuova linea gastronomica affidata ad un cuoco, già premiato in altre location grazie ad una cucina creativa dal grande impatto visivo. Carne e pesce si alternano mentre in sottofondo si cita spessissimo la Campania.

❁ **Veritas** 🍴🍴 Napoli

Ecco un locale accogliente di cui si parla tanto in città, stiloso seppur leggero e minimal, con un ottimo servizio in sala. Ma soprattutto con uno chef che conosce i sapori della napoletanità, che rielabora riuscendo ad essere semplice e insieme convincente, consegnandoci la tradizione su un piatto di fantasia.

PUGLIA

✿ Quintessenza ✿✿ Trani

Posizione centrale, sebbene non sul porto, per questo locale che segue due linee contrapposte: design minimalista negli ambienti, ma fantasia da vendere per quanto riguarda la cucina, che propone ottime materie prime e un olio extra vergine di produzione propria.

CALABRIA

✿ Pietramare ✿✿✿ Isola di Capo Rizzuto

All'interno del Praia Art-Resort, in una raffinata atmosfera di muretti a secco e vegetazione mediterranea, la cucina è un gustoso connubio tra le eccellenze gastronomiche calabresi e l'inventiva del cuoco campano. Preparate il palato a piatti mediterranei di grande livello!

SICILIA

✿ Accursio ✿✿ Modica

Cucina originale, creativa e policroma in un ristorante che suggerisce l'intimità della casa privata nelle sue salette interne, mentre l'ampio dehors affacciato su corso Umberto si apre alla vivacità della città.

SARDEGNA

✿ Dal Corsaro ✿✿✿ Cagliari

Per anni il miglior ristorante di Cagliari, questo sobrio angolo di eleganza, grazie alla passione ed al continuo impegno della famiglia che lo conduce è diventato uno dei migliori ristoranti dell'intera Sardegna. Tra archi, quadri e specchi, le coreografie moderne dei piatti, che rivivono i sapori sardi con fantasia, vi piaceranno anche e soprattutto per il loro buon gusto ed equilibrio. Ambiente più semplice e cucina rustica nella versione bistrot.

Numeri: novità e curiosità

Sono circa **300 le novità** contenute nella 62^a edizione della Guida MICHELIN Italia, che propone ai suoi lettori circa **5.300 esercizi** distribuiti su più di 1.700 comuni.

Tra gli oltre 2600 ristoranti:

 **958** sono i ristoranti che propongono un pasto completo a meno di 25 €

 **Sono 260 i Bib Gourmand, 20 le novità.**

Il simbolo indica gli esercizi che propongono una cucina di **qualità**, a carattere tipicamente regionale, con un menu completo a meno di 32 € (35 € nelle città capoluogo e nelle località turistiche importanti).

All'Emilia Romagna il primato, con 33 ristoranti "Bib Gourmand".

Stelle e turismo

Lo studio "Taste Tourism", condotto da JFC nel 2016 sui ristoranti stellati italiani, ha stimato in 282 milioni di euro il fatturato indotto generato dai clienti dei ristoranti che soggiornano sul territorio, spesa che non comprende il conto pagato al ristorante stellato.

"Da dove provengono i clienti dei ristoranti stellati Michelin? Per quanto riguarda l'Italia, la maggior parte della clientela è residente in Lombardia, poi in Piemonte ed a seguire in Emilia Romagna; queste tre regioni generano il 28,5% del totale della clientela italiana dei ristoranti stellati nazionali.

Sono invece americani i principali "fan" stranieri della cucina stellata italiana (rappresentano il 21% sul totale della clientela straniera), seguiti da quelli inglesi (14,2%), da quelli francesi (9,2%) e giapponesi (8,2%). Ancora: i clienti cinesi (6,9%), quelli belgi (6,6%), gli svizzeri (5,8%), i clienti provenienti dai Paesi Scandinavi (5,2%) e dalla Germania (4,5%)."

Il **panorama stellato** della Guida Michelin 2017 si configura così:



totale ristoranti 294



totale ristoranti 41



totale ristoranti 8

Per un totale di **343 ristoranti stellati**.

Anche in questa edizione spiccano **molti giovani talenti**, ai quali viene assegnata per la prima volta l'ambita stella. Tra le 33 novità, infatti, **10 chef hanno un'età inferiore ai 35 anni**. Mentre tra i 9 ristoranti che confermano la stella con cambio chef 5 hanno meno di 30 anni.

Il Piemonte **riconquista la seconda posizione** con tre new entry (1*** 7** 31*), il Lazio è la regione più dinamica, con 7 novità.

*“Con tre stelle su quattro localizzate nella zona delle Langhe e del Roero e una quarta a Pinerolo, il Basso **Piemonte** e le sue regioni vinicole, decretate dall’UNESCO Patrimonio Mondiale dell’Umanità, quest’anno sono una delle regioni più dinamiche d’Italia, ad ogni livello, dai ristoranti gourmet alla ricchezza e qualità dei prodotti gastronomici d’eccellenza.”*

Sergio Lovrinovich, Caporedattore della Guida MICHELIN Italia.

La **Lombardia** conferma il suo primato per numero di stellati: 58 ristoranti (2*** 6** 50*) e 6 novità. La **Campania**, con 39 ristoranti (6** 33*), si posiziona sul terzo gradino del podio, pur con lo stesso numero di ristoranti stellati del Piemonte, ma senza ristoranti ***; seguono il Veneto (1*** 3** 31*) e la Toscana (1*** 4** 29*).

Nella classifica per **provincia**, **Napoli rafforza la sua posizione con 23** ristoranti stellati (6** 17*), **Roma** passa al secondo posto, con 12 ristoranti stellati (1*** 1** 20*), e distanzia **Bolzano** (5** 13*), seguita a sua volta da **Milano**, con 17 ristoranti (5** 12*).

*“Con 5 nuove stelle e 2 stelle confermate con un cambio di chef, a **Roma** il 2016 è stato un anno all’insegna del dinamismo e delle novità, con il numero più alto di stelle assegnate a una singola località. Sempre solida la ristorazione in alberghi di lusso (Assaje e Magnolia), ma anche aree meno centrali si fanno piacevolmente centro di aggregazione culinaria con il Bistrot 64 e il The Corner. Si conferma la bravura di Terrinoni al suo esordio da chef imprenditore, con la sua solida cucina di pesce.”*

Sergio Lovrinovich, Caporedattore della Guida MICHELIN Italia.

*“A **Milano**, la forza di Expo ha spinto chef e investitori a rendere sempre più allettante la proposta ristorativa meneghina. La cucina minimalista di Bartolini al Mudec riflette il carattere preciso e perfezionista di Enrico; al Seta, Antonio Guida centra il traguardo già raggiunto, certificando la sua bravura senza confini territoriali. Quasi in contrapposizione, due ottime cucine si trovano da Felix Lo Basso, finalmente con vista sulle guglie, e nell’ottimo “ristorante di quartiere”, il Lume di Luigi Taglienti: due cucine sicure, con notevoli inserti interregionali, rispettivamente pugliesi e liguri.”*


Sergio Lovrinovich, Caporedattore della Guida MICHELIN Italia.

Le regioni con più ristoranti Bib Gourmand sono:






Emilia Romagna 33 🍷 (4 novità), Piemonte 29 🍷 (4 novità), Lombardia 29 🍷 (2 novità), Veneto 25 🍷, Toscana 21 🍷 (1 novità).



I numeri della Guida MICHELIN Italia 2016

Alberghi	ESERCIZI SELEZIONATI		Ristoranti
2637	5288		2651
38		Gran lusso e tradizione 	5
234		Gran Confort 	60
809		Molto confortevole 	413
856		Di buon confort 	1323
323		Abbastanza confortevole 	850
377		Forme alternative di ospitalità	
757	 	Esercizi più ameni  	382
		Carta dei vini interessante 	730



LA TAVOLA		
	Ristoranti che propongono un pasto completo a meno di 25 €	958
	"Bib Gourmand" Cucina di qualità con un menu completo a meno di 32 € 35 € nelle città capoluogo	260
STELLE MICHELIN		
 294	 41	 8



La Guida MICHELIN

I rigorosi criteri di selezione, applicati in modo omogeneo in 28 paesi, rendono la Guida Michelin 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: qualità dei prodotti, gusto e abilità nella preparazione dei piatti e nella combinazione dei sapori, cucina rivelatrice della personalità dello chef, rapporto qualità/prezzo e continuità nel tempo e nel menu. 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.