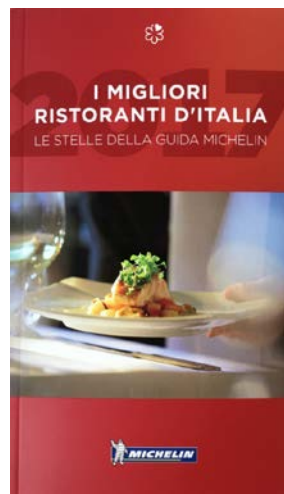


**Michelin e il Consorzio del Brunello di Montalcino
presentano**

**I migliori ristoranti d'Italia
Le stelle della Guida Michelin**



In occasione del 50° anniversario della costituzione del **Consorzio del Brunello di Montalcino**, Michelin presenta **I migliori ristoranti d'Italia – Le stelle della Guida Michelin**, che comprende tutti i **342** ristoranti stellati della Guida Michelin Italia, immediatamente localizzabili nella **mappa d'Italia delle tavole stellate** (pagine 18-21).

È una guida creata apposta per l'occasione, che sancisce una partnership ormai consolidata tra il Consorzio e la Guida Michelin Italia. In questo ideale connubio di ottima cucina e buon bere, Michelin trova nel Consorzio un partner di altissima qualità.

Nelle prime pagine della guida si trovano descrizioni dettagliate del Consorzio del Brunello di Montalcino, delle denominazioni e delle norme disciplinari, della valutazione qualitativa delle annate e di Montalcino stessa, con il suo patrimonio inestimabile nato dal territorio, dal suolo e dal clima.

“Sia il Consorzio del Brunello di Montalcino sia Michelin condividono la stessa passione e lo stesso savoir-faire, presupposti che garantiscono il miglior vino per l’una e la migliore selezione culinaria per l’altra. I nostri ispettori applicano rigorosamente un unico metodo di giudizio in ogni paese, il Consorzio garantisce la tracciabilità di tutti i vini a denominazione di origine di Montalcino. Da questo connubio ideale di ottima cucina e buon bere nasce la Guida «I migliori ristoranti d’Italia – Le stelle della Guida Michelin», che illustra tutti i ristoranti stellati italiani, con i nomi degli chef, la descrizione delle specialità, le foto degli chef dei ristoranti tre stelle e dei piatti.”

Marco Do, Direttore Comunicazione Michelin Italia

“La collaborazione tra il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e Michelin nasce da una visione comune che è fondata sulla continua ricerca dell'eccellenza e della qualità e ci offre l'opportunità di consolidare la visibilità e l'importanza del Brunello nel mondo.”

Patrizio Cencioni, Presidente Consorzio del Vino Brunello di Montalcino

Ogni ristorante è completo di **nome dello chef, presentazione del locale, specialità.**

A ogni ristorante ❀❀❀ sono dedicate due pagine, illustrate dalle fotografie dello chef, del locale e di un piatto tipico.

I ristoranti ❀❀ e ❀ sono illustrati con la fotografia di un piatto tipico.

Il **significato delle stelle** e i principi della Guida Michelin, uguali in tutto il mondo, sono descritti nelle pagine introduttive, in cui vengono anche spiegati i criteri di attribuzione delle stelle:

❀❀❀ **Merita il viaggio**

❀❀ **Merita la deviazione**

❀ **Merita la tappa**

I riferimenti al viaggio sono tutt'altro che casuali. La missione di Michelin è, dall'inizio della sua storia, contribuire al progresso e allo sviluppo della mobilità, inventando prodotti, soluzioni, servizi, strumenti sempre nuovi e al passo con i tempi, per rispondere all'esigenza dell'uomo di muoversi, viaggiare, spostare e scambiare i propri beni. **La Guida Michelin è la guida per chi viaggia.**

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. 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.

248 pagine

Prezzo: 12,90 €

Contatto stampa: tel. 02 3395 3609

