



# Novità 2017

## La Guida Michelin Italia in rete

### [www.guida.michelin.it](http://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](http://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<sup>a</sup> 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.