

Civiltà del bere

Il magazine del vino italiano. L'informazione in difesa della qualità

[...vai alla Ricerca avanzata](#)

Per la ricerca semplice

- [Notizie](#)
- [Speciali](#)
- [Regioni](#)
- [Annate Storiche](#)
- [Who's who](#)
- [Food](#)
- [Eventi](#)
- [Ristoranti](#)
- [Birra](#)
- [Enoluogo](#)

- [Abbonamenti e Shop](#)



Massimo Bottura, 3 stelle Michelin nell'edizione 2012 della rinomata Guida francese, con Andrea Migliaccio (L'Olivo), Massimo Mantarro (Principe Cerami), Antonio Mellino (Quattro Passi), Fausto Arrighi e Oliver Glowig.

Massimo Bottura è il nuovo 3 stelle Michelin

- Autore: [Maria Cristina Beretta](#) gio, 17 nov 2011
- Tag: [Guida Ristoranti Michelin](#), [Massimo Bottura](#)
- Pubblicato in [In Evidenza](#), [Mondo del Vino](#), [Notizie](#)

«Abbiamo creduto che lavorando con concentrazione, umiltà e passione saremmo arrivati al traguardo delle **tre stelle**». Massimo Bottura, ha esordito con queste parole nello spiegare alla Stampa il suo percorso per arrivare al top della classifica della guida Rossa, giunta alla 57esima edizione e presentata ieri a Milano.

L'uso del plurale è voluto dallo chef di Modena, da sempre ci tiene mettere in luce che da soli si fa ben poco e che il successo di un ristorante è merito di uno staff ben affiatato.



La copertina della nuova Guida Alberghi & Ristoranti Michelin 2012

Con la sua “**Osteria Francescana**” sale a 7 il numero dei ristoranti a 3 stelle ed è in aumento anche il numero delle due stelle con 4 nuove entrate: “Oliver Glowig”, Roma, “Quattro Passi”, Massa Lubrense (Napoli), “l’Olivo”, Hotel Capri Palace, Capri (Napoli) e “Principe Cerami”, Hotel San Domenico Palace, Taormina (Messina). Il numero dei due stelle sale quindi a 38. In positivo il bilancio dei ristoranti a una stella con 33 nuovi e 13 che l’hanno persa. In tutto 250 esercizi.

I locali stellati costituiscono circa l’11 per cento dei ristoranti segnalati dalla Rossa, la quale ha censito 6493 esercizi, di cui 3384 alberghi, 380 agriturismi e 2729 ristoranti e che per l’edizione 2012 è apparsa quanto mai dinamica fotografando: «*un periodo difficile e di cambiamenti*», come ha raccontato **Fausto Arrighi, direttore della Guida Michelin Italia**, «*in cui il Sud ha dimostrato particolare vivacità e la ristorazione ha preso atto delle necessità di contenere i costi mantenendo intatta la qualità del servizio*». La conferma di quanto detto è tangibile nella forte crescita dei locali a buon prezzo contrassegnati dalle due monetine, simbolo che rappresenta una spesa inferiore a 23 euro a pasto. In questa categoria, che arriva a 953 segnalazioni, sono stati inseriti 419 esercizi, con un balzo dell’80 per cento rispetto alla scorsa edizione della Guida.