

16.11.2010 - 08:32 Uhr

La Svizzera sotto una pioggia di stelle - La Guida MICHELIN Svizzera 2011 entrerà in commercio il 18 novembre

Nidau (ots) -

L'alta gastronomia svizzera volo ad alta quota: lo "Schauenstein" di Fürstenu (Cantone dei Grigioni) gestito da Andreas Caminada è il primo ristorante della Svizzera tedesca ad aggiudicarsi le tre stelle da parte degli ispettori Michelin nell'edizione della Guida MICHELIN Svizzera 2011. Tre le attività che si sono aggiudicate per la prima volta due stelle e 14 i nuovi indirizzi con una stella: un incremento che non si vedeva da tanto tempo.

1.537 indirizzi per tutte le categorie di prezzo

La Guida MICHELIN Svizzera 2011, pronta ad entrare in commercio il 18 novembre 2010, si articola in 520 pagine e consiglia un totale di 871 hotel e 666 ristoranti di ogni categoria di comfort e prezzo. La scelta degli addetti ai controlli, che svolgono la propria attività in maniera indipendente e autonoma, conferma l'alto livello della gastronomia tra Basilea e Lugano. Con un totale di 113 stelle, la Svizzera si afferma inoltre come la nazione con il più alto numero di stelle Michelin per abitante.

Le attività svizzere a 3 stelle rimangono due, nonostante la nuova conquista dello "Schauenstein". Il motivo: il "Le Pont de Brent", che dal 1998 vantava il massimo giudizio, nella Guida MICHELIN 2011 si è aggiudicato soltanto due stelle. Il titolare e chef di cucina Gérard Rabaey nel gennaio 2011 cederà dopo oltre trent'anni l'attività al suo collaboratore di lunga data Stéphane Décotterd.

Anche l'aumento delle attività meritevoli delle 2 stelle è stato soddisfacente. Rispetto allo scorso anno, tre le nuove entrate, per un totale di 16 indirizzi. Il ristorante "Ecco" presso l'hotel "Giardino" di Ascona (Ticino) si è aggiudicato per la prima volta due stelle, insieme all'"Homann's Restaurant" di Samnaun-Ravaisch (Cantone dei Grigioni). La terza novità tra i ristoranti a 2 stelle è il "The Restaurant" presso l'hotel "The Dolder Grand" di Zurigo.

Infine, il ristorante da 1 stella "Auberge de Floris" di Anières (Ginevra) è entrato nel filone delle "promesse" aggiudicandosi una seconda stella. La Guida MICHELIN colloca nella categoria delle "promesse" le attività meritevoli di una prima stella o di una promozione al livello successivo. Altri 75 i locali premiati dagli ispettori Michelin con una stella, sei in più rispetto allo scorso anno. 14 le stelle assegnate per la prima volta.

Indirizzi per ogni portafoglio

La Guida MICHELIN non è un riferimento soltanto per chi cerca le attività rappresentative della migliore gastronomia, ma anche per chi deve scegliere hotel e ristoranti più economici. La gamma va dalla pensione a conduzione familiare molto semplice fino alle strutture pensate per lo sport e il wellness, fino ad arrivare ai Grand Hotel storici passando anche per gli agriturismi e i locali meglio conosciuti tra i buongustai. È questa molteplicità di scelta che fa della Guida MICHELIN l'opera di consultazione ideale per chi viaggia

per piacere o per lavoro.

Questa rinomata guida per gli hotel e la gastronomia ha assegnato a 18 ristoranti nuovi un Bib Gourmand, icona dei pasti preparati con grande cura con un rapporto prezzo-prestazione particolarmente vantaggioso. Nella Guida MICHELIN Svizzera 2011 sono 79 gli indirizzi abbinati al Bib Gourmand. Altre 42 attività si sono aggiudicate il Bib Hotel, la certificazione di qualità per le soluzioni che offrono un pernottamento di buona qualità ed economico. Sette gli hotel che hanno ricevuto per la prima volta questo sigillo.

A partire dal marzo 2011 la Guida MICHELIN Svizzera offrirà inoltre il servizio di consultazione su iPhone® per l'Apple iPhone® e l'Apple iPod Touch®.

Questo comunicato stampa può essere scaricato dal sito:
www.michelin-presse.de

Dal sito è possibile scaricare la cartella stampa completa e le tabelle esaustive di tutte le attività consigliate nella Guida MICHELIN Svizzera oltre a una foto di copertina.

Contatto:

Tony Staub
Ufficio stampa Michelin Svizzera
nyou ag
Mittelstr. 23
2560 Nidau
Tel.: +41/32/332'87'87
E-Mail: tony.staub@nyou.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100003931/100614298> abgerufen werden.