

INFORMAZIONE PER I MEDIA

Brügg, 17 novembre 2009

Nuove stelle sulla Svizzera

In arrivo la nuova Guida rossa MICHELIN 2010

Nuovi indirizzi top per buongustai in Svizzera: nell'edizione 2010, gli ispettori indipendenti della Guida MICHELIN hanno conferito per la prima volta le ambite due stelle al ristorante „Anne-Sophie Pic“ di Losanna. Altri ristoranti sono entrati per la prima volta a far parte della categoria con una stella. Le migliori prospettive per vedersi conferito il massimo valore per la qualità gastronomica, cioè le tre stelle Michelin, sono della cosiddetta “promessa”: grazie alle prestazioni costanti della sua cucina, il ristorante due stelle “Schauenstein“ di Fürstenu (Grigioni). L'esercizio, inaugurato nel 2003 dallo chef Andreas Caminada, ha ricevuto già nel 2005 la sua prima stella ed è senz'altro fra le grandi promesse della scena gastronomica elvetica.

Il Paese con la più alta densità di stelle

La Guida rossa MICHELIN Svizzera 2010, che uscirà il 19 novembre prossimo, propone nelle sue 520 pagine complessivamente 867 hotel e 695 ristoranti, in tutte le categorie di comfort e prezzo. Le scelte effettuate dagli ispettori indipendenti Michelin documentano l'alto livello della gastronomia fra Basilea e Lugano: con le sue complessive 101 stelle, la Svizzera è ancora il Paese con il maggior numero di stelle Michelin per abitante.

Il numero dei ristoranti svizzeri tre stelle rimane invariato (due), mentre quello degli esercizi due stelle è ora di 13. Con i ristoranti „Anières“ nell'Auberge de Floris (Ginevra) e „Homann's Restaurant“ di Samnaun (Grigioni) vi sono due “promesse” per la seconda stella Michelin.

Gli ispettori Michelin hanno attribuito a 69 esercizi una stella, tre di più che nell'anno precedente. Degno di nota, il „Rasoi by Vineet“ a Ginevra: per la prima volta una stella è stata assegnata a un ristorante indiano. Gli stessi ispettori hanno inoltre designato “promesse” per la prima stella due altri esercizi. La chiusura del ristorante „Auberge de Sugnens“ (una stella) a Sugnens (Vaud), avvenuta il 1° novembre 2009, è stata resa nota soltanto dopo la chiusura redazionale. È per questo, che l'esercizio figura ancora nelle Guida MICHELIN 2010.

INFORMAZIONE PER I MEDIA

Indirizzi per ogni portamonete

Gli esercizi proposti dalla Guida rossa MICHELIN non appartengono esclusivamente alla più alta gastronomia: essa elenca nella stessa misura anche hotel e ristoranti accessibili a borsellini più modesti. La scelta va dalla semplice e bene introdotta pensione per famiglie, passando per gli alberghi per sport e wellness e arriva fino al Grand Hotel ricco di tradizioni, senza dimenticare però la locanda di campagna e il rinomato ristorante per buongustai. Questa grande varietà fa della Guida rossa MICHELIN l'opera di consultazione ideale per vacanzieri e viaggiatori. La rinomata guida alberghiera e gastronomica conferisce ad altri 13 ristoranti la nuova e apprezzata distinzione di Bib Gourmand per una cucina di buona qualità a prezzi particolarmente vantaggiosi. Nel complesso, nella Guida rossa MICHELIN Svizzera 2010, il numero di ristoranti Bib Gourmand passa a 72. Per gli alberghi, quelli con la distinzione Bib Hotel sono ora 43, con due indirizzi in più rispetto l'anno precedente.

Per maggiori informazioni, rivolgersi a:

Tony Staub, Pressestelle Michelin Schweiz, nyou ag, Bernstrasse 18, 2555 Brügg, telefono 032 332 87 87 oppure e-mail tony.staub@nyou.ch

Scaricare questo comunicato stampa sotto: www.michelin-presse.de. Qui troverete pronte da scaricare anche la documentazione stampa completa e tabelle ben chiare riguardanti la Guida rossa MICHELIN Svizzera, come pure una foto di copertina.

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit,
Michelinstrasse 4, 76185 Karlsruhe, Fax +49 (0)721 530-1555