

Stelle e forchette Michelin

Il significato di un simbolo

di Luciano Cianni

Un percorso storico

Il riconoscimento della prestigiosa **Guida Michelin** è il massimo che un ristorante possa ottenere. Questa storica guida rappresenta, infatti, il punto di riferimento per chi cerca l'eccellenza nell'ambito della ristorazione.

Nel 1889, a Clermont-Ferrand in Francia, i fratelli Michelin fondarono l'omonima azienda di **pneumatici**. Per aiutare gli automobilisti a progettare i propri viaggi, essi crearono un volumetto con mappe, procedure per cambiare una ruota, stazioni di servizio e indirizzi in cui mangiare e pernottare.

Nel 1926 la Guida iniziò ad assegnare le stelle agli indirizzi di alta cucina. Dopo alcuni anni, venne introdotta la scala con i tre livelli.

La Guida arrivò in **Italia** nel 1956, mentre le prime stelle nazionali risalgono al 1959.

Stelle e forchette

I **systemi di rating** della Guida Michelin non sono facilmente comprensibili per i non addetti ai lavori.

Le **stelle** (da una a tre) vengono riconosciute all'eccellenza culinaria. Nonostante si parli di "chef stellati", le stelle Michelin sono assegnate in realtà al locale. La bravura dello chef costituisce il fattore preponderante, ma le stelle assegnate rimarrebbero al ristorante, anche se lo chef dovesse andare via.

I diversi punteggi hanno un **significato**: con una stella si indica una cucina di alta qualità, in cui si avverte la mano dello chef (il ristorante merita una sosta); due stelle premiano una cucina eccellente e di alto livello in cui si avverte chiaramente il tocco personale dello chef (il ristorante merita una deviazione); tre stelle simboleggiano una cucina eccezionale (merita un viaggio).

La valutazione dei ristoranti avviene ad opera dei temuti **ispettori**, indipendenti e anonimi. Una volta terminato il pasto, essi valutano la qualità dei prodotti, la tecnica, l'equilibrio tra gli ingredienti, la personalità dello chef, il rapporto qualità-prezzo, la costanza della prestazione rispetto ad altre visite.



Studio
Minerva/Shutterstock



Alexander
Rath/Shutterstock

Nell'assegnazione delle stelle non rientrano voci quali l'arredo, il modo in cui è apparecchiata la tavola o la qualità del servizio, perché queste concorrono a definire un altro parametro di valutazione: quello delle **forchette**. Con questo simbolo sono valutati (da una a cinque) il servizio, l'affollamento, gli arredi, l'atmosfera, la carta dei vini. In altre parole, il numero di forchette esprime la qualità dell'esperienza che gli ospiti del locale possono ricevere, al di là di ciò che mangiano e bevono.