

L'indotto dei ristoranti stellati sfiora il mezzo miliardo di euro

18 Settembre 2024

di Redazione



TORINO – Viaggiare per andare a provare un ristorante Michelin non è più una passione elitaria, ma un volano economico che quest'anno porterà sui territori italiani di ogni regione, secondo un'analisi Jfc, circa mezzo miliardo di euro. Ed è in crescita dal 2016 il valore dell'indotto creato dai 395 ristoranti presenti nella Guida Michelin Italia che oggi a Torino, presso La Centrale Nuvola Lavazza, festeggia i suoi primi 70 anni.

L'edizione 2025 sarà presentata il 5 novembre a Modena, al Teatro Pavarotti, tornando così per la quarta volta – dopo le due Star Revelation a Parma e una a Piacenza – in Emilia Romagna e nel cuore della Food Valley.

L'indagine "Taste Tourism", che è stata condotta per la prima volta nel 2016, registra un

importante incremento sull'indotto che generano i ristoranti stellati nel nostro Paese che passa da 280 milioni di euro a 438 milioni di euro.

La cifra non include la spesa sostenuta nel ristorante stesso, ma interessa i settori dell'hotellerie, del commercio e dei servizi. Prendendo in esame i dati del 2023, i ristoranti stellati italiani hanno accolto 2,4 milioni di clienti (di cui il 40,7% dall'estero, provenienti da 43 paesi) per un indotto complessivo di 438 milioni di euro. E per il 2024, le previsioni indicano un risultato relativo all'indotto indiretto in aumento, pari a quasi 500 milioni di euro totali (498 milioni di euro).

"I ristoranti stellati, attraverso la Guida Michelin, beneficiano di una vetrina internazionale che offre una grande visibilità all'interno dell'universo del turismo del gusto e della buona tavola, che genera un impatto economico importante sul territorio nazionale" ha sottolineato **Marco Do**, direttore della Comunicazione e Relazioni Esterne di Michelin Italia.

La regione italiana a beneficiare maggiormente della presenza dei ristoranti stellati è la Lombardia, seguita a ruota dalla Campania. In terza posizione troviamo il Piemonte. A livello provinciale, è Napoli a giovare dei maggiori benefici, seguita da Roma e Milano. Interessante il dato relativo ai comuni che, dopo un podio formato da tre capoluoghi di regione (Milano, Roma e Firenze), vede la presenza di comuni di ben più piccole dimensioni come Senigallia al quarto posto e Massa Lubrense al quinto.

Nella top ten anche Orta San Giulio, Alba e Brunico, oltre ad altri due capoluoghi come Torino (sesta) e, al settimo posto, Modena.

Lo studio illustrato a Torino da **Massimo Feruzzi** di Jfc rileva che ogni ristorante 1 Stella Michelin genera benefici diretti sul territorio pari a 805 mila euro circa, che diventano 2,4 milioni di euro quando si tratta di un ristorante 2 Stelle Michelin, per poi esplodere quando prendiamo in esame i ristoranti che "meritano il viaggio", ovvero quelli insigniti delle 3 Stelle Michelin, con un risultato che supera i 6,5 milioni di euro ciascuno.

Non a caso tutti i 13 ristoranti tre stelle Michelin in Italia sono oggi presenti alla celebrazione dei 70 anni della guida con due piatti d'autore firmati **Enrico Bartolini** al Mudec, **Massimiliano Alajmo** (Le Calandre), **Mauro Uliassi**, **Nadia** e **Giovanni Santini** (Dal Pescatore), **Heinz Beck** (La Pergola), **Chicco & Bobo Cerea** (Da Vittorio), **Antonino Cannavacciuolo** (Villa Crespi), **Riccardo Monco** (Enoteca Pinchiorri), **Norbert Niederkofler** (Atelier Moessmer Norbert Niederkofler), **Massimo Mellino** (Quattro Passi), **Enrico Crippa** (Piazza Duomo), **Massimo Bottura** (Osteria Francescana), **Niko Romito** (Reale). In abbinamento calici di Franciacorta e Brunello di Montalcino, oltre al caffè

monorigine del “padrone di casa” Lavazza.