

## UNO STELLATO HA PIÙ DI SEIMILA CLIENTI E GENERA INDOTTO DA 2.770 PERNOTTAMENTI

22 Dicembre 2017



ROMA – Ogni chef stellato ha in media oltre 6.300 clienti in un anno e genera sul territorio circostante la sede del ristorante meta di turisti del gusto 2.770 pernottamenti annui. Una vera e propria manna per tante località non urbane. È quanto emerge da una ricerca Jfc che mette in luce il valore economico di realtà imprenditoriali legate alla cucina di qualità.

Chi sceglie di godersi un menu proposto da un ristorante una stella Michelin, secondo lo studio Jfc sul Taste Tourism, spende almeno 112 euro, in un indirizzo bistellato la spesa media sale a 178 euro, per i mitici tre stelle Michelin occorre avere un budget mediamente attorno a 250 euro. Secondo l'analisi, l'ottenimento della prima stella è un vero e proprio upgrade nel fatturato del ristorante, pari al +53,2%.

“In sostanza l'ottenimento della prima stella – è l'analisi di **Massimo Ferruzzi** – vale

mediamente 212mila euro; per i ristoranti che invece fanno il salto alla seconda stella l'incremento del giro d'affari è circa +18,7%. Mentre quando si passa da due a tre stelle il fatturato dell'impresa ristorativa sale del 25,6%".