

## LA COLLEZIONE DELLE GUIDE MICHELIN SI ESPANDE CONQUISTANDO LA CITTA' DI CHICAGO

*La guida MICHELIN proporrà una selezione di alberghi e di ristoranti a Chicago*

**CHICAGO (13 luglio 2010)** – Proseguendo la propria espansione internazionale negli Stati Uniti, la collezione delle guide MICHELIN si arricchirà prossimamente di una nuova destinazione. La guida MICHELIN Chicago 2010, la primissima dedicata ad una città del Midwest, uscirà a novembre 2010.

La guida MICHELIN, il cui metodo di selezione costituisce un riferimento internazionale, è già presente in 23 paesi con 25 titoli, fra cui gli Stati Uniti dopo il lancio delle guide MICHELIN New York City (nel novembre 2005) e San Francisco (nel novembre 2006). Essa copre anche il Giappone con due titoli (Tokyo e Kyoto&Osaka) ed in Cina con Hong Kong e Macao.

La Guida, redatta in inglese, proporrà una selezione di ristoranti e di alberghi della città, in tutte le categorie di comfort.

Chicago, città unica nel suo genere nel continente nord-americano è fra le principali destinazioni turistiche al mondo e può vantarsi anche di una solida tradizione culinaria.

Gli ispettori Michelin – europei ed americani – hanno visitato in modo anonimo ristoranti ed alberghi di Chicago consumando pasti e pernottando negli hotel al fine di giudicare il livello dei servizi offerti e la loro costanza nel tempo. Come per tutte le altre guide MICHEIN, e come in tutti gli altri paesi, gli ispettori pagano interamente i loro conti, nei ristoranti e negli alberghi.

« Gli ispettori Michelin sono l'occhio e il vissuto del cliente, il loro anonimato è quindi essenziale affinché essi vengano trattati come uno qualunque di questi », dichiara Jean-Luc Naret, direttore delle Guide Michelin.

La guida MICHELIN propone un'ampia selezione di ristoranti e di alberghi in tutte le categorie di comfort e di prezzo tenendo conto della specificità dell'ambito culinario ed alberghiero locale. Questa classificazione è unica ed omogenea in tutti i paesi coperti dalla guida:

- **Una classificazione in base al comfort** : da i a j j i per i ristoranti da 🏠 a 🏠🏠🏠 per gli alberghi. Questi pittogrammi giudicano l'esercizio sulla base del suo livello di *attrezzature*, del *servizio*, della *pulizia* e della *manutenzione generale*. Il rosso dei pittogrammi da i a j k da 🏠 a e indicano alcuni indirizzi particolarmente ameni.
- **Una distinzione per alcuni locali** : da ❄ a ❄❄❄ per le cucine migliori. Le stelle danno un giudizio solamente su ciò che è nel piatto. Esse tengono conto solo della *qualità dei prodotti*, dell'abilità nel raggiungimento della giusta cottura e nell'abbinamento dei sapori, della « *personalità* » della *cucina*, del *rapporto qualità/prezzo nonché della costanza*.

Da più di un secolo, la collezione delle guide MICHELIN facilita gli spostamenti dei viaggiatori proponendo loro una selezione dei migliori ristoranti, hotel e bed & breakfast nel mondo. Oggi, i 25 titoli della collezione coprono 23 paesi ed elencano più di 45 000 indirizzi su tre continenti.

La guida MICHELIN Chicago 2011 completerà la collezione delle carte e guide dedicate al mercato nord-americano. Sarà disponibile a partire da novembre 2010 nelle librerie, in tutti i punti di vendita autorizzati ed anche su Internet.

#### A PROPOSITO DI MICHELIN ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

*Forte di 109 000 collaboratori in 170 paesi, Michelin è il primo produttore mondiale di pneumatici, dispone di 72 siti produttivi insediati in 19 paesi su cinque continenti. Impegnata nel miglioramento della mobilità, Michelin concepisce, fabbrica e commercializza pneumatici per tutti i tipi di veicoli, dagli aerei alle automobili, passando attraverso le due ruote, i mezzi da cava e agricoltura, il trasporto pesante, le moto e le navicelle spaziali. Michelin pubblica, oltre alle guide turistiche e guide alberghi e ristoranti, carte ed atlanti stradali e propone dei servizi telematici di aiuto alla mobilità (ViaMichelin.com). Le attività di ricerca e sviluppo sono sotto la responsabilità dei Centri di Tecnologia Michelin in Europa, Stati Uniti e Giappone.*