

La Guida Michelin premia per la prima volta i migliori hotel d'Italia: ecco quali sono

di Valentina Dirindin 7 Maggio 2024

Pubblicata la prima Guida Michelin Italia dedicata agli hotel: premiati in totale 146 alberghi che ricevono una, due o tre "Chiavi", il corrispondente delle Stelle per i ristoranti.

Hotel bellissimi, ma non necessariamente lussuosi, o almeno non nel modo più convenzionale del termine. Perché, anche per gli ispettori Michelin, il vero valore aggiunto non è più l'opulenza della ricchezza, bensì il calore dell'autenticità. Così è proprio questo il primo criterio con cui sono stati selezionati i 146 hotel che sono stati premiati dalla **prima Guida Michelin italiana dedicata agli alberghi**.

Un premio ai luoghi davvero speciali

A spiegarlo, in una premiazione tenutasi alla **Fondazione Luigi Rovati di Milano**, è **Gwendal Poullennec**, direttore internazionale della Guida Michelin. "Vogliamo anche spingere i nostri clienti in luoghi che siano in sentieri meno battuti. Abbiamo tanti posti che meritano di essere conosciuti, noi vogliamo contribuire a renderli più attrattivi", ha spiegato, sottolineando che gli ispettori hanno cercato di premiare quel "qualcosa in più" capace di rendere quel luogo davvero unico e speciale, quello che Poullennec ha definito "il fattore unicità nell'approccio".



I criteri per ricevere la nuova Chiave Michelin

Nella nuova Guida Michelin dedicata all'hotellerie, il riconoscimento che va a prendere il ruolo dell'ormai nota "stella" che premia da tempo la migliore ristorazione è la **"chiave"**: è questo il simbolo dei più bei luoghi dove soggiornare, divisi, proprio come avviene per i ristoranti, in tre diverse categorie. **Una chiave per i luoghi che offrono un "soggiorno speciale", due per un "soggiorno eccezionale", tre per un "soggiorno unico"**.

Valorizzare la cultura dell'ospitalità

I criteri con cui gli ispettori Michelin hanno selezionato i **146 indirizzi** inseriti nella prima guida Michelin di questo genere sono cinque, esattamente come avviene per i ristoranti. "È un lavoro sempre in divenire", ci tiene a spiegare Poullennec, facendo il paragone con la più nota guida dedicata alle migliori tavole d'Italia e del mondo, ormai criterio universale per la valutazione dei migliori indirizzi gastronomici.

"Ogni giorno troviamo e troveremo luoghi nuovi che entreranno nella nostra selezione, e spesso ne troveremo altri che verranno rimossi: tutto viene fatto per essere sicuri di valorizzare i posti realmente migliori. Crediamo seriamente che ci siano diverse culture dell'ospitalità, e vogliamo provare a valorizzarle tutte".

Quel tocco in più che rende un soggiorno memorabile

I cinque elementi che contribuiscono alla valutazione dei ristoranti premiati sono – spiega Poullennec – "universali": **il primo è che gli hotel non siano semplicemente degli indirizzi, ma un invito a scoprire la destinazione**. "Vogliamo che siano una porta per capire la località dove sono, devono avere una connessione con il territorio", dice Poullennec.

Il secondo è che rispecchino l'eccellenza in termini di architettura e interior design: "non importa che abbiano il WiFi o quanto è grande la tv in camera. L'importante è il tocco umano che serve a personalizzare l'ambiente e l'arredamento".

Ci sono poi la "qualità e solidità del servizio, il comfort e la manutenzione" e la "coerenza tra prezzo ed esperienza offerta". Infine, l'ultimo criterio è l'unicità che riflette la personalità e l'autenticità. "Quello che rende un hotel realmente memorabile", sintetizza Poullennec.



Un momento della premiazione, che si è svolta a Milano

I 146 hotel italiani premiati con la Chiave Michelin

Sono in tutto 146 gli hotel premiati con la Chiave Michelin. La maggior parte (**107**) **riceve una chiave, mentre in 31 ricevono due chiavi**. Sono invece solo **otto gli alberghi che finiscono nell'Olimpo dell'hotellerie Michelin** in questa prima edizione della Guida: a ricevere tre chiavi sono una manciata di indirizzi, tra cui – come ci si aspettava – anche **Casa Maria Luigia, la struttura messa in piedi dallo chef Massimo Bottura e da sua moglie Lara Gilmore**, che hanno accolto il riconoscimento visibilmente emozionati.

Vista mare, sulle colline, in palazzi aristocratici: le strutture

Gli altri sono il **JK Place Capri**, un elegante boutique hotel sul mare, situato su una scogliera che domina il porto di Marina Grande; il **San Pietro di Positano**, abbarbicato a una scogliera in Costiera Amalfitana; **Corte Della Maestà**, un boutique hotel nel borgo medievale di Civita di Bagnoregio; il **Castello di Reschio**, a Lisciano Niccone, situato in una vasta tenuta tra le pittoresche colline dell'[Umbria](#); il **Rosewood Castiglion Del Bosco**, a Montalcino, in una tenuta agricola di 2000 ettari che include anche un'azienda vinicola e un ristorante stellato Michelin e l'**Aman Venice**, un palazzo rinascimentale meticolosamente conservato a Venezia. Nella stessa città, anche **Palazzo Vendramin**, residenza aristocratica del XV secolo inserita nel Cipriani, a Belmond Hotel, è premiato con **Tre Chiavi Michelin**.