



FRANCIACORTA E GUIDA MICHELIN: UN NUOVO CAPITOLO

Franciacorta, 5 novembre 2024

Dopo tre anni di collaborazione di successo come "Destination Partner" della Guida Michelin, riconosciuta in Italia e nel mondo come riferimento d'eccellenza nella ristorazione, Franciacorta passa il testimone alla città di Modena e assume il nuovo e strategico ruolo di "Sparkling Wine Partner", continuando inoltre a sostenere il premio "Miglior Sommelier" per il prossimo triennio. La stessa partnership, anch'essa triennale, che Franciacorta ha stretto con la Guida Michelin negli Stati Uniti lo scorso giugno.

Durante il primo periodo di collaborazione con la Guida Michelin Italia, Franciacorta ha non solo ospitato la presentazione della Guida, ma ha anche collaborato con Michelin per creare eventi, programmi formativi e iniziative culturali innovative oltre a contenuti esclusivi sui social media rivolti a chef e sommelier. I prossimi tre anni saranno l'occasione per dare continuità a questi progetti e sviluppare nuove sinergie.

In occasione della nomina come nuovo "Destination Partner", il Teatro Comunale Pavarotti-Freni di Modena, edificio risalente al XIX secolo, è stato scelto come location per la presentazione della 70esima edizione della Guida Michelin Italia e quindi per la cerimonia "Michelin Star Revelation 2025".

La cerimonia, che ha visto la presenza di Franciacorta come Sparkling Wine Partner, si è svolta alla presenza di tutti gli chef tristellati Michelin e sono state svelate le nuove stelle del firmamento Michelin. La cerimonia è stata presentata da Giorgia Surina e hanno partecipato oltre 500 invitati tra i quali ristoratori, professionisti e studenti provenienti da tutta Italia. Al pranzo presso il Palazzo dei

Musei, si sono occupati del menu i nomi più autorevoli del panorama dell'alta cucina italiana: gli chef Massimo Bottura, Michelangelo Mammoliti, Gian Piero Vivalda, Maicol Izzo, Martina Caruso.

La Guida celebra 1 nuovo ristorante 3 Stelle MICHELIN, 2 nuovi ristoranti due Stelle MICHELIN e si arricchisce di 33 ristoranti con una Stella MICHELIN. Sono stati assegnati anche diversi premi speciali, tra cui le ormai consolidate stelle verdi, che contraddistinguono i ristoratori impegnati in prima linea sul fronte della sostenibilità, ponendo particolare attenzione al rispetto dell'ambiente e del territorio. In totale, la selezione di ristoranti della Guida MICHELIN Italia 2025 comprende 462 ristoranti Stellati, oltre a 250 ristoranti Bib-Gourmand.

“Dopo tre anni di collaborazione come “Destination Partner” in cui abbiamo avuto il piacere di ospitare ed esaltare l'eccellenza della cucina italiana all'interno del nostro territorio, simbolo della cultura del vino ma non solo, siamo felici di essere presenti anche a Modena per proseguire questa partnership come “Sparkling Wine Partner” e supportando il premio “Miglior Sommelier”. Per Franciacorta essere partner di un'istituzione così importante e stimata come Michelin è motivo di grandissimo orgoglio e ci permette di far conoscere ancora di più le nostre terre, che ci regalano materie prime e prodotti eccezionali e apprezzati in tutto il mondo. La nostra Franciacorta è riuscita a unire la sua vocazione enologica con pratiche rispettose dell'ambiente, rendendo la viticoltura del nostro territorio sempre più attenta e consapevole”. Dichiarò Silvano Brescianini, Presidente del Consorzio Franciacorta.

E proprio questo amore per il vino-simbolo della convivialità per eccellenza e la sua adattabilità ad ogni piatto che hanno spinto il Consorzio Franciacorta a sostenere MICHELIN SPECIAL AWARD SOMMELIER 2025, che è stato assegnato a Oscar Mazzoleni. Grazie alla sua attenzione e supervisione, il ristorante “Al Carroponate” di Bergamo ha radunato una selezione di vini che perfettamente si sposa con il menu previsto.

“Siamo felici di poter sostenere e consegnare questo ambito premio a Oscar Mazzoleni, per la cura con cui ha scelto, una per una, le etichette della sua carta. A colpirci è stata anche l'originalità di alcune scelte, per nulla scontate. Apprezziamo chi, affascinato dall'amore per il vino, riesce a trasmettere il suo entusiasmo anche agli altri”. **Silvano Brescianini, Presidente del Consorzio Franciacorta.**

Nella classifica delle Stelle MICHELIN per regioni, la Lombardia mantiene la leadership con 61 ristoranti (3 tre Stelle, 7 due Stelle, 51 una Stella).

Il panorama della Guida MICHELIN Italia 2025:

14 ristoranti con 3 stelle (1 novità)

38 ristoranti (2 novità) con 2 stelle

341 ristoranti (33 novità) con 1 stella

green 69 ristoranti (11 novità)

bib gourmand 250 ristoranti (16 novità)

1340 ristoranti (111 novità)

Per un totale di 1983 ristoranti nella selezione 2025.

Il Consorzio Franciacorta è l'organismo che garantisce e controlla il rispetto della disciplina di produzione del Franciacorta, primo vino italiano prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il lavoro del Consorzio si articola in diverse attività: dalla tutela del marchio e del territorio, alla valorizzazione del prodotto attraverso un continuo lavoro sul disciplinare e sul regolamento di produzione; dall'informazione al consumatore fino alla promozione del Franciacorta quale espressione di un territorio, di un vino e di un metodo di produzione. Fondato il 5 marzo del 1990 ha sede a Erbusco, nel cuore della Franciacorta. Il Consorzio è presieduto da Silvano Brescianini e conta 123 cantine.

Michelin ha l'ambizione di migliorare la mobilità dei propri clienti, in modo sostenibile. Azienda leader nel settore della mobilità, Michelin concepisce, produce e distribuisce pneumatici che rispondono alle esigenze dei propri clienti, così come propone servizi e soluzioni per migliorare l'efficienza del trasporto; Michelin fornisce anche servizi digitali, mappe e guide per rendere unici i viaggi e gli spostamenti dei propri clienti. Michelin sviluppa materiali ad alta tecnologia che sono impiegati in numerosi campi. Con sede a Clermont-Ferrand, Francia, Michelin è presente in 177 paesi con 132.200 dipendenti e gestisce 121 stabilimenti, 67 dei quali dedicati alla produzione di pneumatici, che insieme hanno prodotto circa 167 milioni di pneumatici nel 2022. (www.michelin.com) Presente in Italia dal 1906, Michelin è oggi, con circa 3800 dipendenti, il primo produttore di pneumatici del Paese con due importanti stabilimenti produttivi: Cuneo, pneumatici vettura; e Alessandria, pneumatici autocarro. La Sede Centrale è a Torino insieme ad un'attività di produzione di semi finiti e ad un importante Centro Logistico. Un altro Centro Logistico è situato a Roma, mentre la Direzione Commerciale è a Milano.

