

GEN-MAR 2026

ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI




FEDERALBERGHI

# turismo

*d'Italia*

Osservatorio:   
il report Pasqua

Rapporto Turismo:   
un sistema che tiene

I rischi del dumping   
contrattuale

A ROMA LA 76<sup>a</sup> ASSEMBLEA  
NAZIONALE DI FEDERALBERGHI

**INSIEME VERSO  
IL TURISMO CHE VERRÀ**

TENDENZE

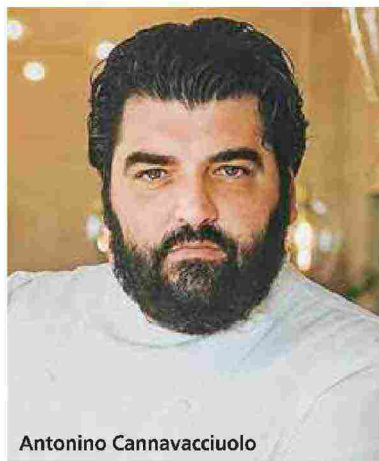
# Ristoranti stellati in hotel

Cucina d'autore durante un soggiorno al top.  
Per una clientela sempre più preparata ed esigente



**È** sempre più di tendenza concedersi una cena, come clientela esterna ma soprattutto come graditi ospiti, in una struttura up level che, al suo interno, dispone anche di un ristorante stellato con uno chef famoso a livello internazionale.

Non si tratta solo del cibo fine a sé stesso, ma dell'esperienza multisensoriale che il cliente cerca e l'hotel offre: gustare un menu ad hoc in un contesto curato e accogliente, magari dopo un massaggio con oli essenziali o una gita alla scoperta del territorio. E non solo nelle grandi città: la tendenza, ormai, riguarda anche i centri più piccoli. La valorizzazione dei borghi, di cui si parla da tempo, parte anche da qui. I clienti che cercano un'esperienza stellata si affidano spesso alla Guida Michelin, della cui autorità in materia si fidano. Detta anche "la rossa" dal colore della copertina, la guida è nata in Francia nel 1900 come semplice vademecum per viaggiatori – l'editore è lo stesso dei famosi pneumatici – ma in Italia è apparsa per la pri-



Antonino Cannavacciuolo

ma volta nel 1956, molto diversa da come è strutturata ora.

Il nostro Paese oggi è al secondo posto nel mondo, dopo la Francia, per numero di stelle: per il 2026 ne conta 394, una in più rispetto al 2025. Di questi, i ristoranti stellati all'interno di hotel a cinque, ma anche a quattro stelle, sono circa 160, il 40%

dei locali che hanno ottenuto da uno a tre *macaron*, altro nome del premio Michelin. Sono tutti locali di alto livello, per location e cucina, diversi tra loro, apprezzati anche da ospiti stranieri.

Oggi un albergo non è solo un luogo dove ci si ritira per dormire, ma un presidio del territorio, tra natura, cultura, servizi aggiuntivi e, non ultima, la gastronomia con i prodotti freschi e locali. È un dialogo costruttivo e continuo tra hotel, ristorante, produttori locali e, naturalmente, clienti. In molte strutture ricettive c'è la possibilità di provare più ristoranti, con cucina locale o internazionale, per una maggiore libertà di scelta.

L'attivazione di un ristorante stellato dentro un hotel, per vari motivi, può prestarsi meglio di altre location alla sperimentazione, alla ricerca e all'innovazione. Ma proprio per questo niente è lasciato al caso: ogni dettaglio è curato con precisione millimetrica, dagli ingredienti di prima scelta alla cucina con le infrastrutture ad hoc e i criteri di igiene rispettati al massi-

mo, insieme alla capacità di soddisfare le esigenze degli ospiti. Innalzare la qualità fa diventare il ristorante stellato quasi un brand a sé stante, l'attrazione principale che diventa anche una strategia di marketing per tutto l'hotel. Ma cosa cerca quel cliente che vuole provare un'esperienza letteralmente immersiva in un ristorante stellato, all'interno di un hotel nel quale usufruisce anche di altri servizi up level?

In realtà non esiste una risposta univoca, richieste e aspettative sono variegate, così come lo sono le proposte delle varie strutture alberghiere. Dipende dal territorio e dalla percezione che ognuno ha del buon relax, dal contesto naturale al piccolo borgo al centro città.

Le stelle si guadagnano, si perdono, si mantengono o si raddoppiano. Quel che non cambia è il fatto che si tratta di strutture ricettive e ristoranti che, seppure diversi per tipologia, investono continuamente per un'offerta sempre al top, tra tradizione e innovazione. Qualunque sia il numero di *macaron*, dietro la sua conquista c'è sempre un grande lavoro di squadra e una visione lungimirante.

In tutta Italia si parte dal territorio per esplorare nuovi mondi sensoriali, dei quali l'alta cucina di un albergo è un veicolo importante. Parliamo di strutture di livello molto alto di cui sarebbe difficile fare un elenco completo, ne citiamo qualcuna quale esempio per contestualizzare i vari tipi di offerta a una clientela sempre più alla ricerca di emozioni integrate. Partiamo da I Portici Hotel di Bologna, l'ex Palazzo Maccaferri di fine Ottocento, dove dopo un attento restauro sono tornati alla luce oltre 1.500 mq di pitture Liberty nei saloni e sui soffitti dei cinque piani dell'edificio. Oggi il ristorante Portici, una stella Michelin, ha al comando lo chef Nicola Annunziata. Oltre ai "menu esperienza", con l'iniziativa "Bologna in Natura" Annunziata, insieme all'etnobotanico Carmine Lupia, propone il *foraging*, ossia la ricerca intorno alla città di

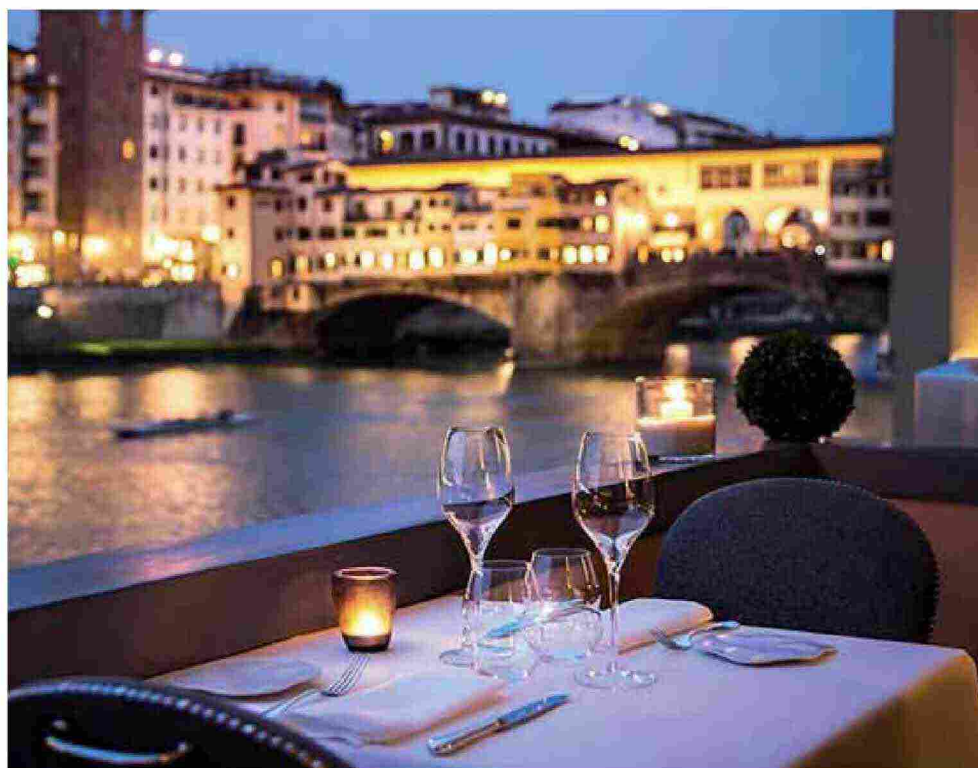
## L'Italia è al secondo posto nel mondo, dopo la Francia, per numero di ristoranti stellati

erbe, foglie e frutti spontanei da raccogliere e reinterpretare: un percorso che, dalle colline bolognesi, unisce natura e cucina, sapere antico e tecniche contemporanee. Altro esempio è la stella conquistata nel 2026 dal ristorante Ineo all'interno dell'Anantara Palazzo Naiadi, affacciato su Piazza della Repubblica a Roma. L'hotel, architettura in marmo risalente a fine Ottocento, sorge su quelle che erano le terme di Diocleziano, III sec. d.C., le cui fondamenta con mosaici e piscine sono visibili al piano inferiore. Qui lo chef Heros De Agostinis propone agli ospiti il menu degustazione "Roma e dintorni", antiche ri-

cette romane rivisitate e realizzate partendo dai prodotti del territorio. Ristoranti stellati si trovano anche dentro ottimi alberghi a quattro stelle.

Un caso per tutti: Milano Verticale di Una Esperienze, dallo stile architettonico elegantemente urban-design. Uno dei suoi ristoranti, Anima, aperto da Enrico Bartolini e gestito dallo chef Michele Cobuzzi, detiene una stella Michelin. Cobuzzi è pugliese, cresciuto in campagna, e reinventa con il suo staff la cucina italiana con due percorsi di degustazione, attraverso la stagionalità degli ingredienti, tra sapori nostrani e incursioni in Oriente.

Oltre alle rosse, Michelin conferisce anche le stelle verdi, il premio alla sostenibilità per quei ristoranti che pongono particolare attenzione all'ambiente. Nella premiazione 2026, per il terzo anno, è tornato anche Passion Dessert, riconoscimento per quei ristoranti che propongono dolci di altissima qualità.



## TENDENZE

E visto che parliamo di strutture stellate negli alberghi, va ricordato che Michelin premia questi ultimi con le chiavi, da una a tre, per quegli hotel che offrono soggiorni al top. Anche qui gli ispettori in incognito valutano secondo cinque criteri: l'hotel come porta d'accesso alla destinazione; l'eccellenza nel design e nell'architettura; qualità e coerenza del servizio, comfort e manutenzione; coerenza tra livello dell'esperienza e prezzo pagato; unicità, autenticità e personalità. Nel mondo gli hotel con chiavi sono oltre 7mila, di cui 2.457 in Italia: oggi nel no-

stro Paese gli alberghi che hanno ricevuto una chiave sono 1.742, 572 due chiavi e 143 tre chiavi. Al momento ci sono quattro hotel italiani con tre chiavi che ospitano un ristorante stellato, undici con due chiavi e ventidue con una chiave.

Un mondo variegato, in continua evoluzione: c'è chi ha solo stelle, chi solo chiavi, chi entrambi.

Sull'isola di Ischia, ad esempio, il Botania Relais & Spa offre ai clienti un percorso relax tra erbe officinali, alberi da frutto e olivi. La struttura è stata insignita di una chiave Michelin nel 2024.

L'anno prima un suo ristorante, il Mirtò, con cucina prettamente vegetariana e vegana, ha ottenuto la stella verde Michelin grazie allo chef Tommaso Luongo. Il resort è stato realizzato dagli stessi imprenditori del Therasia Resort Sea & Spa che, alle Eolie, sull'isola di Vulcano, vanta ben due ristoranti stellati: il Capero con una stella e i Tenerumi, con due stelle Michelin rosse e una verde. La cucina vegetale è curata dallo chef Davide Guidara, che segue il motto: "Cook More Plants", verdure in tavola con drink fermentati e analcolici.

A Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe patrimonio Unesco, il Boscareto Resort, immerso tra i vigneti, ospita il ristorante La Rei Natura, la new entry tre stelle Michelin del 2026, guidato da Michelangelo Mammoliti. Un percorso nel territorio attraverso spezie, radici, erbe aromatiche e vegetali coltivate personalmente dallo chef insieme al suo staff nell'orto e nella serra. Il fine è far rivivere, attraverso la natura, una memoria gustativa lontana, un ricordo da rielaborare.

Sul lago d'Orta, nello stile moresco unico di Villa Crespi, tre stelle confermate per lo chef Antonino Cannavacciuolo, che nel ristorante dell'hotel combina odori e sapori dal nord al sud, dal Piemonte alla Campania, proponendo ai clienti, tra innovazione e tradizione, un viaggio in Italia come fosse un Gran Tour.

Altra tipologia è l'hotel Eala a Limone del Garda, che nel 2026 ha ottenuto due chiavi Michelin e il cui ristorante Senso, gestito dallo chef Alfio Ghezzi, sempre quest'anno è stato insignito di una stella e del premio Passion Dessert per la pasticceria.

E, per terminare la panoramica con un solo altro esempio, tre chiavi per il San Domenico Palace di Taormina, un ex convento restaurato che detiene anche una stella con il ristorante Principe Cerami, dove lo chef Massimo Mantarro rielabora piatti della tradizione siciliana con tecniche avanguardistiche.

Tante le tipologie proposte, per tutte le sensibilità, ma un solo fine: tra soggiorno e cibo, quello dell'esperienza assoluta. **Gi.Fe.**

