

GUIDELINES

RIFERIMENTI ALLA GUIDA MICHELIN

Congratulazioni!

Il vostro ristorante è presente nell'edizione 2022 della Guida MICHELIN. È il meritato riconoscimento del vostro lavoro, nonché della qualità che vi contraddistingue.

Siamo molto fieri di valorizzare gli esercizi e i talenti che cercano – nell'attività di ogni giorno – l'eccellenza e la perfezione al servizio dei loro clienti.

Questo documento vi fornisce le linee guida per aiutarvi ad utilizzare il kit che vi offriamo e per valorizzare la distinzione in Guida.

Precisando le condizioni d'uso di tale distinzione, vi permettiamo di sfruttare al meglio la vostra presenza nella Guida MICHELIN 2022, garantendo – al tempo stesso – il rispetto del marchio MICHELIN nel comune interesse, prevenendo qualsiasi utilizzo errato o fuorviante dei nostri simboli.

Il rispetto di questi principi e queste regole costituirà un punto di riferimento per il vostro ristorante, aiutandoci a proteggere l'eccezionale valore della Guida MICHELIN.

I – PUNTI CHIAVE

#1 Potrete riferirvi liberamente alla selezione e distinzione del vostro ristorante nella Guida MICHELIN 2022 per la promozione del locale.

Questa autorizzazione è – tuttavia – sottoposta alle regole presentate in questo documento.

⇒ *Esempi di utilizzo: insegne, pubblicità, comunicati stampa, contenuti digitali, social network...*

#2 Il riferimento alla Guida MICHELIN deve rispettare alcune regole:

- La parola "Guida" deve essere scritta con la lettera "G" maiuscola.
- È consentito anche scrivere GUIDA MICHELIN (tutto in maiuscolo), specialmente per titoli o immagini.
- La distinzione deve essere associata al ristorante ed essere sempre accompagnata dalla scritta «Guida MICHELIN» seguita dalla destinazione ed annata.
- La scritta deve essere in font Arial in colore nero o nello stesso font e colore del resto del testo. Grassetto o corsivo sono ammessi.

Esempi:

« Il ristorante Le Vecchie Querce è stato selezionato da / raccomandato nell'edizione 2022 della Guida MICHELIN Italia »
« Il ristorante Le Vecchie Querce ha ricevuto il **Bib Gourmand** nell'edizione 2022 della Guida MICHELIN Italia »

#3 Una distinzione nella Guida MICHELIN non può mai essere dissociata dal ristorante a cui è stata conferita, né dall'anno di edizione in cui è segnalata: si tratta – infatti – del riconoscimento delle prestazioni di una determinata brigata, in un certo ristorante, in un momento preciso. Avendo un ruolo chiave nell'attribuzione della distinzione, anche lo chef è autorizzato ad associare il suo nome al simbolo distintivo, specificando sempre il nome del ristorante e l'anno. Questa autorizzazione esclude ogni attività commerciale (si veda #5).

Esempi:

« Pietro Mancini, chef del ristorante Il Pesce Azzurro, 1 Stella nella Guida MICHELIN Italia 2022 »
« Giovanni Rizzo, chef del ristorante Le Vecchie Querce, Bib Gourmand nella Guida MICHELIN Italia 2022 »

#4 SELEZIONE E DISTINZIONE

La Guida MICHELIN dà accesso ai migliori ristoranti del mondo accuratamente selezionati per la loro eccellenza. In questa selezione, alcuni locali si distinguono - in particolare - per la qualità della loro cucina, il rapporto qualità-prezzo, e/o il loro impegno in termini di sostenibilità.

DISTINZIONE QUALITÀ DELLA CUCINA



3 Stelle MICHELIN

Una cucina unica. Merita il viaggio!



2 Stelle MICHELIN

Una cucina eccellente. Merita la deviazione!



1 Stella MICHELIN

Una cucina di grande qualità. Merita la tappa!

DISTINZIONE QUALITÀ-PREZZO



MICHELIN Bib Gourmand

Ottimo rapporto qualità-prezzo.

DISTINZIONE SOSTENIBILITÀ

La Stella Verde MICHELIN è stata introdotta nel 2020 e promuove i ristoranti che sono all'avanguardia per quanto concerne la cucina sostenibile

Questa distinzione aiuta il cliente ad identificare un'esperienza gastronomica particolare, in grado di unire eccellenza culinaria ed un forte impegno in termini di sostenibilità. Il simbolo viene utilizzato principalmente associato alla scritta "Gastronomia sostenibile".



Stella Verde MICHELIN

Gastronomia e sostenibilità



QUALITÀ DELLA CUCINA E SOSTENIBILITÀ

Sono fatti per vivere ed essere visualizzati insieme (vedere sotto).

Nelle e-labels
Per il vostro website



Nel nostro ecosystem
/partner ecosystem

Due stelle MICHELIN: una cucina eccellente. Merita la deviazione!

Stella Verde MICHELIN: Gastronomia e sostenibilità

Nella presentazione dello
chef

Ana Roš

Hiša Franko
Kobarid - Slovenia

MICHELIN 2022

GASTRONOMIA SOSTENIBILE

#5 PROPRIETA' INTELLETTUALE

MICHELIN e altri elementi specifici della Guida MICHELIN sono tutelati dai diritti di proprietà intellettuale, in particolare:

È severamente vietato qualsiasi utilizzo del marchio MICHELIN e dei simboli della Guida MICHELIN senza l'espressa autorizzazione della Società. In caso di utilizzo non autorizzato MICHELIN si riserva il diritto di intraprendere azioni legali.

Per qualsiasi uso commerciale del marchio MICHELIN - Guida, logo o simboli - alcune richieste eccezionali potrebbero ottenere l'accordo di MICHELIN; in ogni caso si prega di contattare MICHELIN via e-mail.

Esempio: oggetti pubblicitari, eventi non inerenti al vostro ristorante.

#6 DIVIETI

È severamente vietato utilizzare alcuni elementi della Guida MICHELIN senza la preventiva autorizzazione, esempio:

- Loghi MICHELIN diversi da quelli forniti nel kit di comunicazione
- Pittogrammi, classificazioni ed altre rappresentazioni di "astri" per evocare le stelle della Guida MICHELIN (ex: ***)
- "La stella con il cuore"
- Il testo descrittivo del ristorante riportato nella Guida MICHELIN
- La copertina della Guida MICHELIN
- Il Bibendum
- Qualsiasi simbolo, immagine o foto relativi alla Guida MICHELIN
- Qualsiasi altro elemento visivo correlato alla Guida MICHELIN

II – DOVE MOSTRARE LA VOSTRA PRESENZA NELLA GUIDA MICHELIN...

#1 SUL VOSTRO SITO

Mettiamo a disposizione strumenti di visibilità (e-label) della Guida MICHELIN 2022, che consentono una forte valorizzazione della vostra realtà, nonché un'uniformità nella presentazione delle varie strutture presenti nella Guida MICHELIN.

Questi loghi non si possono modificare. Sono validi per un anno e vanno rimossi/aggiornati al momento della selezione 2023.

Se volete rendere attivo il logo cliccandoci sopra, l'unico link autorizzato è quello relativo alla pagina del vostro ristorante su <https://guide.michelin.com>.

Esempi:

Bib Gourmand e-label

Selezione e Stella Verde MICHELIN e-label



*Per assistenza tecnica,
contattate la vostra Web agency*

*Per assistenza sul link o
progetto alternativo, contattateci
tramite e-mail.*

POSIZIONE

Si consiglia di posizionarle nell'intestazione (parte superiore della pagina) o nel piè di pagina (parte inferiore), accanto alle altre etichette, consigli o riconoscimenti.

#2 SUI VOSTRI SUPPORTI DI COMUNICAZIONE

Al fine di evidenziare la vostra presenza nella Guida MICHELIN, si possono utilizzare e-label ed immagini per:

- supporti di comunicazione specifici per il vostro ristorante – supporti di comunicazione interni ed esterni, stampa e digitale –
- sul vostro ecosistema, non sul sito Web esterno o sui social media

Esempi: menu, volantino promozionale, inviti per una cena specifica, ecc...

Si prega di rispettare le linee guida del marchio come precedentemente spiegato. Le e-label e le immagini non sono trasferibili e sono solo per vostro uso esclusivo.

#3 SUI SOCIAL MEDIA

Informate la community della vostra presenza nella Guida MICHELIN 2022!

SUI VOSTRI SOCIAL MEDIA

Facebook/Instagram



Instagram story



Con la condivisione di una foto della cerimonia nella quale siete stati premiati



CON HASHTAG DEDICATI

Si consiglia di utilizzare il seguente hashtag durante la pubblicazione: **#MICHELINstar22**

Se avete ricevuto la Stella Verde MICHELIN, utilizzare – invece – quest'altro: **#MICHELINGREENSTAR** e **#MICHELINSUSTAINABILITY**

- E non dimenticate di taggarci
- Facebook: [@MICHELINGuideWorldwide](https://www.facebook.com/MICHELINGuideWorldwide)
- Instagram: [@MICHELINGuide](https://www.instagram.com/MICHELINGuide)
- Youtube: [@MICHELINGuide](https://www.youtube.com/MICHELINGuide)

IMPORTANTE !

Tutti i modelli e le immagini forniti da MICHELIN non sono trasferibili, ma unicamente utilizzabili per scopo personale.

È severamente vietato l'utilizzo di qualsiasi elemento della Guida MICHELIN riprodotto in questo documento senza l'espressa autorizzazione di MICHELIN.

Per ogni uso illegale o abusivo - senza previo consenso - la Società si riserverà il diritto di intraprendere un'azione legale.