

L'Italia? Si mangia meglio in Germania

La **Michelin**: i vostri chef non ci sono mai in cucina

5
in Italia
Nessuna nuova entrata, l'Italia conferma i 5 «tre stelle»

www.ecostampa.it

Arriva una pioggia di «stelline» sulla ristorazione italiana di qualità: sono 27 i nuovi riconoscimenti dell'eccellenza culinaria assegnati per il 2008 dalla **Michelin**, presentata quest'anno al ristorante Da Vittorio dei fratelli Cerea di Brusaporto, a pochi chilometri da Bergamo.

Ora l'Olimpo dei fornelli è costituito da 217 locali con una stella (erano 204 nel 2007), ma per gli chef del nostro Paese la delusione è cocente. Non ci sono novità sul fronte da sempre più atteso, quello delle «trois étoiles» che segnalano - secondo i francesi - la vera eccellenza mondiale. Rimangono i soliti cinque: il Sorriso di Soriso, Del Pescatore a Canneto sull'Oglio (Mn), l'Enoteca Pinchiorri (Firenze), e l'italo-tedesco Heinz Beck della Pergola di Roma. Nessun premio a Gianfranco Vissani, che lo aspetta da anni, o a Fulvio

Pierangelini. Una sola promozione per un'altra donna, Nadia Moroni del Luogo di Aimo e Nadia, Milano, che meritatamente agguanta le due stelle. Dietro, arrancano tutti gli altri: 29 due stelle e 217 con una sola.

Come si spiega che a Tokyo ci siano ben 8 «tre stelle»? E che dire della Germania, dove la Rossa ha appena concesso 3 nuovi accessi al massimo punteggio? Del fenomeno spagnolo già si sapeva, ma certo i 6 tre stelle appena certificati per i locali distribuiti tra Paesi Baschi e Catalogna, ci pongono al di sotto.

Insomma, si continuerà a perpetrare la solita disparità di giudizio: soltanto a Parigi ci sono più «trestellati» che in ogni altro Paese (in attesa di smentite dalla Guida francese, che per il 2008 esce a febbraio). Perché? A sentire Fausto Arrighi, direttore della Guida **Michelin** Italia che negli ultimi anni ha cercato di far crescere la gastronomia italiana premiando i giovani (e quindi gli «inoffensivi», dice qualche

maligno), la ragione è che «non c'è stata continuità nelle nostre visite e quindi non potevamo dare il nostro massimo riconoscimento». Se poi con Arrighi si cerca di insistere, lui sbotta: «Ma cosa volete? Abbiamo dato 27 nuove stelle, quest'anno, e l'Italia rimane il secondo Paese per numero totale di stelle». Già, ma non ci sono le tre. «Molti chef italiani si sentono un po' troppo star, vanno in giro per concorsi, congressi, fanno molte trasferte e spesso non sono in cucina a lavorare, quando i nostri ispettori, senza preavviso e pagando, vanno nei loro locali». Cuochi come ballerine, dunque, troppo mediatici? «E beh, sì, sono prime donne. Invece le donne che stanno in cucina sono premiate». E infatti sono tre all'interno dei cinque «trestellati».

Conforta soltanto la scelta di aver inserito tra i ristoranti con una stella giovani come Ilario Vinciguerra della Antica Trattoria di Monte Costone (Galliate Lombardo, Varese), Adriano Baldassarre del Tordo Matto di Zagarolo (Rm), Anna, Claudio e Stefano Vicina di GuidoperEataly a Torino, Andrea Berton del Trussardi alla Scala di Milano. A loro cambierà la vita. Ma sul piano internazionale, non fa la differenza.

9
in Germania
Sono tre i nuovi ristoranti con le tre stelle

8
a Tokyo
La prima edizione della «Rossa» ha premiato otto locali

L'accusa «Cuochi come ballerine: si sentono troppo star e sono sempre in trasferta, per congressi e concorsi»

Delusione Nessun ristorante ha ottenuto la promozione alle «tre stelle». Invece i locali tedeschi sono in crescita continua

GLI EMERGENTI
Da alcuni anni la Guida esalta il lavoro di un gruppo di giovani

GLI ESCLUSI
Non raggiungono ancora il top né Vissani né il patron del Gambero Rosso



Le pagelle
Una promozione e dodici bocciature

I giudici in incognito
Ottanta ispettori in Europa e dieci negli Stati Uniti sono pagati per mangiare nei ristoranti e visitare alberghi in modo anonimo. Per quanto riguarda i ristoranti italiani presenti nell'ultima Michelin, i «tre stelle» rimangono invariati, mentre il milanese Luogo di Aimo e Nadia passa da una a due stelle.

Addio riconoscimento
Ci sono però anche quelli che dicono addio alla stella: Principe (Arzignano), Baccosteria (Barletta), Carletto (Bordighera), Onice lounge bar (Firenze), Aceiro rosso (Rimini). Il convivio Troiani (Roma), Batezar da Renato (Sant Vincent), Zibaldone (San Giorgio in Salici), Caffè Groppi (Treviso), Muraglia-Conchiglia d'oro (Varigotti), Fior di roccia (Vezzano) e S'apposentu (Cagliari).