

La guida Le scelte della Michelin 2013. Sette i ristoranti premiati: in testa Lombardia e Piemonte

Giovani e con menu economici Ecco i nuovi cuochi stellati

Massimo dei voti a Crippa, il «Sorriso» esce dalla classifica

Enrico Crippa le chiama «macaron». Ha tre stelle sul petto, le principali medaglie al valore culinario distribuite dalla guida Michelin, 112 anni di vita (nacque nel 1900) in generale, 58 quella d'Italia. Enrico Crippa, del Duomo di Alba, primo discepolo di Gualtiero Marchesi a salire dove arrivò il Maestro, è stato definito da questo «un cuoco freddo». Non è guascone, certo, malgrado il pizzetto, ma dietro una magrezza imbarazzante (tutti i nuovi cuochi italiani sono magri, mannaggia a loro), anche lui si commuove, per il riconoscimento alla sua bravura e per un collaboratore, Fabrizio, che non c'è più, a cui dedica le tre stelle durante la presentazione della Michelin (che ha salutato lo storico responsabile, Fausto Arrighi, prossimo alla pensione) ieri a Milano, nella suggestiva cornice dell'Istituto Alberghiero Carlo Porta.

Una scelta forse figlia del risparmio, ma comunque intelligente, in linea con l'Italia tratteggiata dalla «Rossa». Qui si agita il futuro: cuochi, camerieri, sommelier, maître, concierge di domani tutti efficienti, a cominciare da quelli che in cucina hanno affiancato i tre chef emiliani che hanno firmato il pranzo: il sommo Massimo Bottura (Francescana), gli impareggiabili Gianni D'Amato (Rigoletto) e Giovanna Guidetti (Fefa).

È un'Italia che va e cavalca i tempi difficili. Più giovani talenti (ma solo due donne) tra i neo-stellati: metà dei cuochi ha meno di 35 anni e 3 sono addirittura sotto i 30 (Lorenzo Cogo 26, il più giovane). Più ristoranti (729) che offrono menu completi sotto i 25 euro (un terzo di quelli segnalati); 277 Bib Gourmand (51 le novità), cioè ristoranti capaci di coniugare grande qualità a prezzi

contenuti (30, 35 euro). Si mangia giovane e a buon prezzo. Si mangia meglio. Crippa: «Molti clienti stranieri ci dicono che da noi non c'è mai stato questo livello». E l'Italia, infatti, fa un balzo in avanti. Nel 2011 le stelle erano 276, ora sono 307, record: secondo posto nel mondo, ça va sans dire, dietro alla Francia.

Sempre 7 i ristoranti con il massimo punteggio, come un anno fa. Il Duomo di Alba riceve la stella tolta al Sorriso di Soriso; resistono Da Vittorio, Dal Pescatore, Le Calandre, Enoteca Pinchiorri, La Francescana, La Pergola dell'Hilton. Sono 39 le due stelle: salgono in tre, ristoranti di provincia-famiglia: Antica Osteria Cera (Campagna Lupia, Venezia) di Lionello Cera; Agli Amici di Godia, periferia di Udine con Emanuele Scarello; la Trota di Rivodutri, Rieti, Sandro e Maurizio Serva, filosofi del pesce d'ac-

qua dolce.

Dopo il Sorriso perdono una stella (da due a una) il Trussardi alla Scala, ma qui si paga il cambio di mano da Berton alla coppia Cracco-Taglianti (Milano, però, guadagna quella del Vun, ristorante del Park Hyatt con il rampante Andrea Aprea), e la Taverna del Capitano di Massa Lubrense, forse l'unica decisione che solleva qualche dubbio. In ogni caso la Campania (32) si conferma al terzo posto tra le regioni stellate, dietro Lombardia (56) e Piemonte (38). Sempre Bolzano la provincia più brillante (17 stelle). Sono 14 le stelle singole cadute, la maggioranza per cessata attività. Ma sono state prontamente rimpiazzate, perché questo settore mostra vitalità a dispetto del momento. In cucina l'Italia dà l'immagine di un Paese giovane, preparato, creativo e ancora capace di sorprendere.

Roberto Perrone

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I ristoranti 3 stelle



ILLUSTRAZIONE DI ANTONIO MONTEVERDI

Sperimentatori

La metà dei cuochi che hanno ricevuto un riconoscimento ha meno di 35 anni e tre di loro sono addirittura sotto i trenta

Premiato

Enrico Crippa, di Duomo di Alba, premiato con tre stelle Michelin (Ansa)

