

La cucina italiana scala il mondo Bottura a un passo dal trono degli chef

Guadagnano posizioni anche "Le Calandre" di Alajmo e "Piazza Duomo" di Crippa

Ma è una guida con molti nemici, in prima linea i francesi, e il sospetto che dietro ci sia solo business

I cinquanta migliori ristoranti del pianeta: l'Osteria Francescana di Modena sale al secondo posto dopo lo spagnolo Roca

DAL NOSTRO INVIATO
LUCIA GRANELLO

PARLA catalano, il miglior ristorante del mondo secondo la classifica "50Best", presentata ieri sera alla Guild Hall di Londra. Ma alle spalle del "Celler de Can Roca", tornato in cima all'empireo dopo un anno, c'è l'Osteria Francescana di Massimo Bottura, mai così in alto. Scende dal primo al terzo posto il "Noma" di René Redzepi. Poco attrezzati come siamo a difendere il nostro miglior made in Italy culinario, siamo comunque riusciti a promuovere anche gli altri due italiani della classifica: avanzano "Le Calandre" da quota 46 a 34, e "Piazza Duomo", passato dal 39esimo al 27esimo gradino. Alla buonissima performance italiana bisogna aggiungere la presenza di Grana Padano, al primo anno di sponsorizzazione, più Lavazza e San Pellegrino (dettaglio non banale, visto che anche per i brand esiste una lunga lista d'attesa).

Per Massimo Bottura, l'ennesimo momento magico, che si aggiunge a premi, inviti e promozioni da una parte all'altra del pianeta, non ultimo l'apertura di un ristorante "temporary" nel cuore di Londra fra poche settimane. Suo il merito enorme di non aver mai fatto sconti sulla qualità degli ingre-

dienti italiani, portati in passerella attraverso i loro migliori artigiani e tradotti in decine di piatti magnifici, comunque leggibili dai clienti di tutto il mondo. Davanti a lui, solo i magnifici fratelli Roca, che incarnano in maniera straordinaria la miglior cucina mediterranea, coniugata con un servizio incantevole e un abbinamento cibi-vino che davvero non ha uguali del mondo.

Un'accoppiata spagnola-italiana quasi impossibile da mettere in discussione. Ma il punto è un altro e riguarda il confine mai tanto sottile tra marketing, business e cucina. I migliori ristoranti del mondo faticano a sopravvivere. Il costo delle materie prime, gli arredi di tavole e ambienti, la dedizione totale per affinare gusti, tecniche, presentazioni, comporta un dispendio di energie e denaro in perenne debito rispetto agli incassi. Così, negli anni i ristoranti stellati hanno dismesso lo status di imprese artigiane per diventare delle aziende a tutto tondo, dove il locale originario è il biglietto da visita per consulenze, eventi, pubblicità e nuove aperture.

Per attivare il meccanismo, occorre essere visti e frequentati dai clienti giusti. E quindi, bisogna essere presenti sulle guide. Quella dei «50Best» è perfettamente funzionale alle esigenze dei cosiddetti *foodies*, che tra blog, riviste e social media trasmettono informazioni come in un passaparola 2.0. Certo la guida Michelin ha ben altra storia e appeal professionale, forte com'è di una pletera di ispettori formati, motivati e regolarmente stipendiati.

Ma le edizioni sono frammentate, ed è complicato tenere il passo con una classifica planetaria, pur dai contorni un po' sfuggenti, tra votanti non tenuti a certificare le visite ai ristoranti e aree del mondo divise in

modo tale che i piccoli paesi faticano a racimolare i numeri necessari per competere con quelli grandi (i locali americani, per esempio, assommando tre aree geografiche, contano sul triplo dei voti italiani).

Primi fra i detrattori della guida, i francesi, tanto che tra i firmatari di «Boycott 50Best», una sorta di ribellione on line lanciata da un'agguerrita pattuglia di cuochi e addetti ai lavori, figura il pesantissimo nome di Joel Robuchon, il cuoco con più stelle al mondo, da Parigi a Tokyo, relegato al sessantatreesimo posto.

In compenso, gongolano le nazioni che per molto tempo hanno faticato a salire sul palcoscenico dell'alta gastronomia, dalla Scandinavia all'America Latina — nuovo Eldorado della cucina globale grazie ai suoi cibi ancestrali e sanissimi — fino a Singapore e Corea, i cui governi hanno molto investito in termini di promozione. Nei saloni della Guild Hall si sussurra che ospitare un'edizione continentale dei «50Best» può costare anche dieci milioni di dollari. E proprio ieri, gli organizzatori hanno comunicato che l'anno prossimo l'edizione mondiale migrerà da Londra a New York, mentre quella dedicata alla terra latino-americana si terrà a Città del Messico, mentre Seul e Bangkok si contendono a suon di milioni la sede del prossimo «50Best Asia», oggi di stanza a Singapore.

I cuochi, che si sono pagati volo e albergo per esser qui, evitano accuratamente di alzare il velo su sponsor e retroscena. Al massimo disertano l'evento, come il brasiliano Alex Atala, «perché quel che conta è il fatturato», come ha commentato con un sorriso dimezzato uno dei nuovi entrati in classifica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I migliori dieci



1

El Celler de Can Roca

Girona, Spagna



2

Osteria Francescana

Modena, Italia



3

Noma

Copenhagen, Danimarca



4

Central

Lima, Perù



5

Eleven Madison



6

Mugaritz

San Sebastian, Spagna



7

Dinner by Heston Blumenthal

London, Regno Unito



8

Narisawa

Tokyo, Giappone



9

D.o.m

San Paolo, Brasile



10

Gaggan

Bangkok, Thailandia