

CORRIERE DELLA SERA

Milano, Via Solferino 28
Tel. 02 6339

Fondato nel 1876  www.corriere.it

Roma, Piazza Venezia 5
Tel. 06 688281

Michelin Otto nuovi cuochi insidiano il vertice. I curatori: «Marchesi cancellato? Chi non vuole il giudizio passa nell'elenco del telefono»

Due stelle in cucina, la carica dei giovani chef

MILANO — Gli chef stellati, bontà loro, ringraziano mogli, sorelle, figlie e suocere. Defilate, ma fondamentali. Dietro il successo di lui c'è la grandezza di lei... Non lo si diceva dei politici e dei manager? Ebbene, almeno cinque degli otto cuochi che hanno ottenuto la seconda stella Michelin, presenti ieri mattina da Trussardi alla Scala per celebrare la Guida Rossa 2009, hanno reso onore al merito delle insostituibili collaboratrici nel ristorante di famiglia. Tratto distintivo, del resto, di gran parte dei locali dell'alta cucina in Italia. Che affiora sia tra i nomi al top (cioè i 5 trisstellati «Enoteca Pinchiorri», «Dal Pescatore», «Al Sorriso», «Le Calandre», «La Pergola»), confermati anche quest'anno, sia nelle *new entries* a un passo dall'Empireo.

Parliamo delle nuove leve della gastronomia tricolore (il

più giovane è il trentaquattrenne abruzzese Niko Romito), ovvero i protagonisti dell'evento Michelin 2009, promossi da una a due stelle. A cominciare da Andrea Berton, chef del «Trussardi», che ha bruciato le tappe ottenendo in due anni la prima e la seconda. Il caso vuole

che Berton sia stato uno dei ragazzi di bottega di Gualtiero Marchesi (depennato dalla Guida, tra le polemiche di lui e la «freddezza» dei curatori: «Quando un ristorante non vuole giudizi lo togliamo e passa sull'elenco telefoni-

co»), nel periodo più brillante del fondatore della nuova cucina italiana. E l'allievo ha ricordato come il maestro gli trasmise i valori forti «della professionalità, dell'impegno, della passione». I cuochi metropolitani bistellati, oltre a Berton, sono due: Anthony Genovese del «Pagiaccio» di Roma e Davide

Scabin del «Combal.Zero», considerando che il suo ristorante al castello di Rivoli si trova alle porte di Torino. Per contro, gli altri lavorano in provincia. Profonda talvolta, come nel caso di Niko Romito del «Reale» di Rivisondoli (L'Aquila), passato

34

i ristoranti con due stelle: nel 2008 erano 29

in poco tempo da apprendista nelle retrovie della cucina (all'estero) a chef di rango. E ancora: Mauro Uliassi dell'omonimo «Uliassi» di Senigallia (Ancona), Pier Luigi Portinari de «La Peca» di Lonigo (Vicenza), Gennaro Esposito, stazza da

cuoco d'antan e cervello finissimo, ai fornelli de «La Torre del Saracino» di Vico Equense (Napoli). La Campania gastronomica brilla anche per Oliver Glowing, tedesco di nascita e di formazione (ma ha collaborato anche con Marchesi), fulminato dai sapori mediterranei. Chiamato da Tonino Cacace, patron e artefice del rilancio del Capri-Palace (prestigioso hotel dell'isola azzurra), Oliver è riuscito a imporre il suo stile.

A fronte di 8 nuovi 2 stelle in Guida, ne escono tre: Marchesi, dopo il gran rifiuto, «Flipot» di Torre Pellice per cessata attività, «La Tenda rossa» di San Casciano, per retrocessione. Gli altri (tra cui Cracco, Gambero Rosso, Vissani), le mantengono. La prima stella Michelin va a 35 ristoranti. Soddisfatti i fratelli Alajmo delle «Calandre», poiché nel gruppo c'è «La Montecchia» (Selvazzano, provincia di Padova), altro locale di famiglia. «Tre nostre più una fanno quattro», esultano.

Marisa Fumagalli

Un'iniezione di fiducia

di FRANCESCO ARRIGONI

«Largo ai giovani» così in uno slogan possiamo riassumere l'essenza della Guida Michelin 2009. A cominciare dal più promettente quel Niko Romito del Reale di Rivisondoli premiato con le due stelle, al pari di Andrea Berton del Trussardi di Milano e dello straordinario Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Vico Equense. Ma ci sono anche le sorprese di nuove stelle di ottimi cuochi come Stefano Cerveni delle Due Colombe di Rovato e di Mattias Peri di Chalet

Mattias a Livigno, per citarne alcuni. Un segno inequivocabile che l'ultima generazione di chef, quella con un'età intorno ai trent'anni, è cresciuta moltissimo in termini professionali. Segno che anche la Michelin si è svecchiata, è diventata più veloce e attenta e sa premiare per tempo, senza aspettare la riprova di anni di osservazione, che a volte finiscono per fiaccare la passione. Un'iniezione di fiducia ai giovani che farà bene a tutta la ristorazione italiana.



Chef Oliver Glowing de «L'Olivo», al Capri Palace



Davide Scabin



Andrea Berton