

«A Parigi si dorme sugli allori di un grande passato, i cuochi pensano di essere in possesso della formula perfetta e si dimenticano dei fondamentali»

ma francese, a Joel Robuchon, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Bouchon, dopo un breve ritiro dal formidabile nel 2003 è tornata a Parigi e poi nel 2005 con i suoi Avelier di enorme

si trova anche sulle borse del prosciutto cotto, nei supermercati: non il massimo del sexy, appunto. La proposta è avanzata quest'anno dal presidente Sarkozy di

Il nuovo ristorante appare appetitoso all'interno, del Grand Palais. Spettacolare, quasi sexy. Stefano Montefiori

del direttore generale dell'Istat Linda Laura Sabbezzini. Le due ragazze del Corriere, che si rititolano « tutto questo che le donne devono sapere » (a cura di Maria Silvia Sacchi con Silvana Ravizza), vogliono alzare e leggere i momenti principali della vita di una donna. La prima, in edicola dal 15 ottobre, è dedicata al lavoro e alla leadership femminile. La seconda, in uscita il 22 ottobre, è riservata alla vita privata, alla salute e ai diritti e doveri all'interno della famiglia.

no socialista, disastroso per la ristorazione. Ma le ragioni potrebbero essere meno banali: anche da un lato una furia di auto-appagamento che rende gli chef poco audaci, dall'altro il merito terribile di uscire dai tir dell'alta gastronomia, come il conto, troppo spesso, ridicolmente alto.

«A Parigi si dorme sugli allori di un grande passato, i cuochi francesi pensano di essere in possesso della formula perfetta e si dimenticano dei fondamentali», sostiene il critico del Figaro François Simon, secondo il quale anche i crissant sono più buoni a Tokio che a Parigi, il più delle volte. La grande cucina è dominata dai soliti giganti: dall'84enne Paul Bocuse, che da Lione anco-

» L'ultima generazione

E l'Italia si rinnova con i giovani talenti

di ROBERTO PERRONE

Tra i fornelli seguiamo una strada diversa dai francesi e non facciamo come nel calcio (italiano): diamo fiducia ai giovani. La ragione è che i ragazzi da noi hanno voglia di imparare e vanno a «studiare» dai (grandi) vecchi, in ogni Paese. E sono pronti a rischiare. Così è nata questa generazione di cuochi giovani e brillanti, nessuno dei quali raggiunge i 50 anni: Massimo Bottura della Francese di Modena, premiato dall'Espresso con uno storico 19,75, ne

ha 48 e di questa lista è il più «anziano», Carlo Cracco, con il suo ristorante al centro (in tutti i sensi) di Milano ne ha 45. A poche centinaia di metri c'è l'altissimo quarantenne Andrea Berton del Trussardi-Scala. Davide Oldani, profeta della cucina «pop» nel suo P/O di Comerio, ha 43 anni. Tra gli emergenti c'è Luigi Taglienti (Delle Antiche Contrade, Cuneo) 31. Paolo Lopprone del Canto della Certosa di Maggiano si ferma a 37. Da Nord a Sud, da noi scintillano scade, carpelli e forchette giovani: Gennaro Esposito, ai vertici per il

Gambero, impareggiabile chef della Torre del Saracino di Vico Equense, ha 40 anni (e ha fatto pure la dieta). Hanno Vinciguerra, simpatico e bravo napoletano di Galliate Lombardo, 35. Uno in meno di Niko Romito, il

folletto del Reale di Rivisondoli. Enrico Crippa, del Duomo di Alba, a 39 anni ha inventato il Panino Nobile al tartufo che pochi eletti hanno gustato. Anche tra le donne si affacciano giovani brave come Viviana Varese (34) del milanese Alice. Poi ci sono i figli d'arte: Massimiliano Alajino della Calandre, 36 anni, e Giovanni Santini, fresco sposo di Valentina ed erede designato di Nadia e Antonio del Pescatore di Runate. A 34 anni dovrà difendere con mestoi e fantasia le tre stelle ereditate dai genitori.

La guida A pari merito con Vissani e Beck. Sono 24 i locali al vertice. L'emergente dell'anno è Mantarro del «Principe» di Taormina

Il Gambero Rosso rimette sul podio il quarantenne della «Torre» di Vico

ROMA — Dalla periferia alle vette, poi la discesa, infine la riconquista. È la parabola di uno degli chef più umili e bravi d'Italia: il quarantenne Gennaro Esposito, per gli amici Gennarino, era emerso a sorpresa nelle classifiche, nel 2008. La guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso lo aveva elevato al podio più alto delle Tre Forchette, pari merito (95 punti) con un mito come Fulvio Pierangelini e addirittura un punto più su di Gianfranco Vissani (94).

Estimatori e critici avevano previsto che la salita ai vertici avrebbe «bruciato» il giovane cuoco de La Torre del Saracino

a Vico Equense. Lui li ha smentiti: è vero, nella guida 2010 aveva perso un punto, e Vissani era tornato in vetta, mentre Pierangelini usciva per la chiusura del suo ristorante di San Vincenzo (Livorno), ma quest'anno è pari merito con lo stesso grande chef di Baschi e con un outsider come il «romano d'adozione» Heinz Beck.

Nuovo ingresso

Uno chef milanese tra i nuovi citati al top: è Andrea Berton del «Trussardi alla Scala»

Ieri sera, Esposito ha festeggiato alla Città del Gusto di Roma la guida Ristoranti d'Italia 2011, con tanti altri cuochi — salgono a 24 le Tre Forchette — e osti di trattorie e wine bar. Il posto d'onore, per rispetto, l'ha lasciato a Vissani. L'altra sorpresa al vertice è l'inarristabile tedesco de La Pergola, entrato nel Tre Forchette 12 anni fa (è anche 3 stelle Michelin): Beck rappresenta «l'alta cucina romana fuori dagli stereotipi della tradizione romanesca», sottolinea Daniele Cernilli, direttore della guida. Insieme ad un altro chef capitolino: Anthony Genovese, de Il Pagliaccio. Lazio superstar anche grazie a Salvatore

I voti del Gambero Rosso		2011	2010	+/-
	La Pergola de l'Hotel Rome Cavalieri Roma HEINZ BECK	94 punti	93 punti	+1
	Torre del Saracino Vico Equense (Napoli) GENNARO ESPOSITO	94 punti	94 punti	=
	Vissani Baschi (Terzi) GIANFRANCO VISSANI	94 punti	95 punti	-1
	Cimbalà Zero Rivaoli (Napoli) LAVINDE SCABIN	93 punti	93 punti	=
	Don Alfonso 1890 Sant'Agata dei Due Golfi (Napoli) ALFONSO IACCARINO	93 punti	93 punti	=
	Reale Rivisondoli (Aquila) NIKO ROMITO	93 punti	91 punti	+2

L'Espresso come miglior cuoco d'Italia. Tornano ad alti punteggi il Mitranno di Altro (Concesio), il Lorenzo (Forte dei Marmi) e il St. Hubertus (San Casiano). Unico siciliano fra i Tre Forchette Pino Cuttaia, de La Madia di Iacata.

Tra gli chef che scendono di punteggio figurano: Massimiliano Alajino de Le Calandre (Rubano, Padova) che scende da 99 a 92 punti; Valeria Piccini di Catinò (Montemerano), da 91 a 90, come Moreno Cedroni (Sengalia). Dura decurtazione per Anne Feolde di Enoteca Pinchiorri (Firenze): da 93 a 90. Perdono le Tre Forchette Giancarlo Perbellini dell'omonimo ristorante di Isola Rizza (Verona), Paolo Lopprone de Il canto alla Certosa di Maggiano (Stena) e Corrado Fasolato, del veneziano Met all'hotel Metropole.

Luca Zanini