

LA GUIDA MICHELIN 2011 Convince i francesi, promosso col massimo dei voti lo chef Bottura

I cuochi italiani fanno abbuffata di stelle

Mai così tanti i ristoranti giudicati eccellenti. Segnalati anche 953 locali dove si mangia bene con meno di 23 euro



Paolo Marchi

Piatti buoni e sani, basta con gli effetti speciali

Paolo Marchi

■ Non c'è guida che quest'anno non metta Massimo Bottura e la sua Osteria Francescana di Modena al primo posto. Ieri è stata la volta di quella che pesa di più, ovunque nel mondo: la Michelin. Terza stella per questo chef, un predestinato in fondo visto che il suo locale se ne sta in via Stella...

Ci piaccia o no chesiano i francesi a stabilire, soprattutto agli occhi dei turisti stranieri, quali sono i nostri migliori ristoranti, certo che mai l'Italia aveva brillato così tanto

nella Rossa: 7 tre stelle, 33 due stelle e 250 con una. In scia a Bottura superstar, 4 nuove doppie stelle (Principe Cerami a Taormina, l'Olivo a Capri, Glowig a Roma e Quattro Passia Nerano-Napoli) e 33 nuove stelline. Questo al top assoluto, i fuoriclasse; poi c'è la validaristorazione quotidiana (e allora ecco 260 posti - 45 i nuovi - contraddistinti dal Bib Gourmand, garanzia di buon pasto a buon prezzo, 30/35 euro) e quella risparmiata, ben 953 esercizi dove si può consumare un pasto semplice a meno di 23 euro. Quest'ultimo dato è esploso: +80%. Ha spiegato il curatore Fausto Arrighi: «C'è più attenzione al conto per rispondere alla crisi: i grandi locali hanno bisogno di riempire anche a pranzo - e il buon prezzo è la soluzione, magari pollo al posto dell'aragosta - e quelli di fascia bassa curano di più la qualità dei piatti altrimenti uno va al bar, un panino e via».

La Francescana si affianca così, a quota 3 stelle, decimo di sempre, al Vittorio di Brusaporto (Bergamo), Dal Pescatore a Canneto (Mantova), Pinchi orri a Firenze, la Pergola a Roma, le Calandre a Rubano (Padova) e il Sorriso a Soriso (Novara). Ha detto il 49enne Bottura: «Nel 2006 ricevevo la seconda stella e mi dissi che se continuavo a lavora-

re concentrato, umile e appassionato un giorno sarei arrivato alla terza. Così è stato. Il mio futuro? Rispondo come faceva Enzo

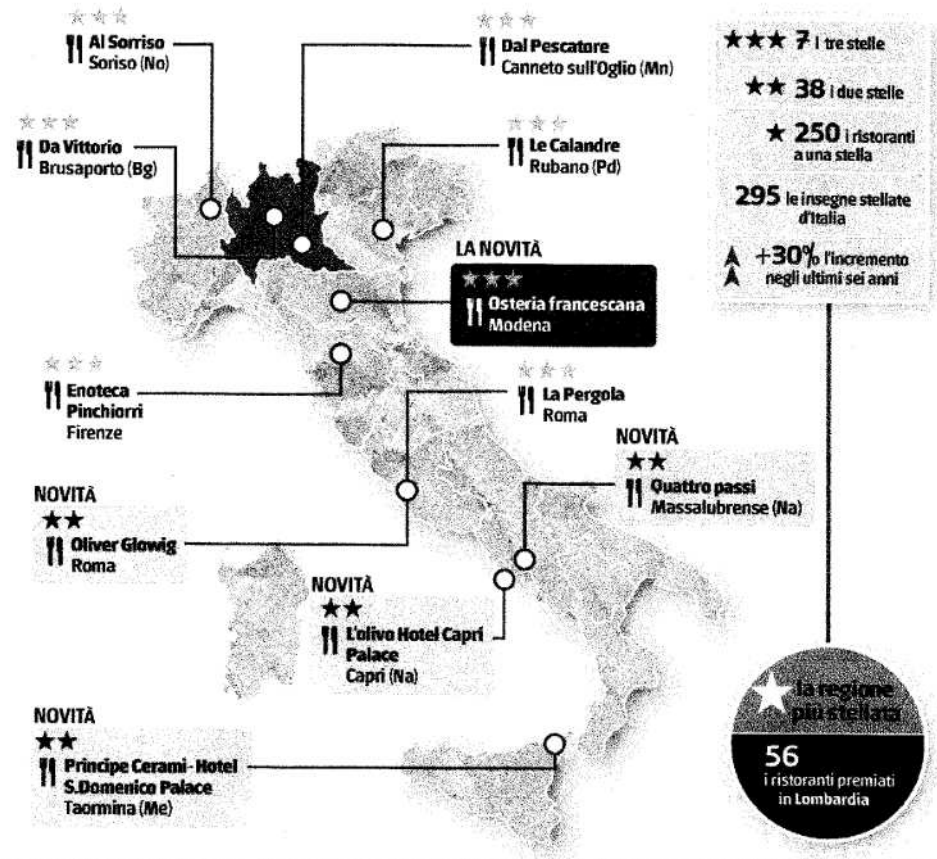
Ferrari, modenese pure lui: c'è il futuro. E deve essere un futuro che trae il meglio del passato, ma per usarlo in chiave moderna, non per nutrirci di nostalgia. È cambiato tutto, non ci sono più i mostri sacri che pensavano solo al loro orficcello e sparlavano dei colleghi. Si gioca di squadra, si incoraggiano i giovani, si punta alla purezza dei sapori e alla salute dei clienti. Piatti buoni e sani, basta effetti speciali. Oggi devi servire la zuccina assoluta». L'esatto opposto di quello che sosteneva Ferran Adrià, il maestro di Bottura stesso. Il catalano inseguiva la zuccina non zuccina, un mix di ingredienti lavorati in modo tale che uno credeva di mangiare una zuccina che della zuccina non aveva nulla se non il sapore e la consi-

stenza, una simulazione della realtà.

Note finali: lo chef della Rei a Serralunga d'Alba è cinese, Chen Shigin, cucina langarola (e nessun piatto cinese); L'Aquila terremoto festeggia la stella della Magione Papale; La Frasca a Cervia ha perso la seconda stella. Anche nel futuro della Michelin c'isarrà più web e meno carta stampata.



LA MAPPA DEGLI INDIRIZZI TOP



0091620121.N