

Col suo ingresso salgono a sette i ristoranti "Tre stelle" in Italia. Confermati i sei della scorsa edizione. E nell'elenco adesso spuntano anche locali meno convenzionali e più vicini ai gusti popolari

Superchef

L'anno memorabile di Bottura è il re anche nella guida Michelin

Ha scelto il suo locale per il brindisi tra una telefonata di Carlo Cracco e i complimenti di Ferran Adrià

LICIA GRANIELLO

MILANO
La guida della svolta. Massimo Bottura conquista la terza stella, super ciliegina sulla torta di un anno magico, punteggiato di premi e riconoscimenti da una parte all'altra del mondo. Mai riconoscimento fu più sacrosanto e apprezzato in maniera trasversale. Oltre a essere un cuoco strepitoso, infatti, Bottura sa coniugare come nessun altro amore per la terra e rapporti con i colleghi, etica sociale e gioco di squadra. Il suo ingresso nell'Empireo della cucina mondiale fa salire a sette i ristoranti trisstellati in Italia, grazie alla conferma dei sciagurati presenti nella scorsa edizione.

Quattro i nuovi locali bistrellati, equamente divisi fra tradizione sublimata da grandi materie prime - Tonino ai Quattro Passi, il San Domenico di Taormina - e la cucina moderna di Oliver Glowig, felicemente trapiantato a Roma, seguito a ruota dal suo miglior allievo, An-

drea Migliaccio, che l'ha sostituito ai fornelli del magnifico Capri Palace. A perdere le due stelle, il Met di Venezia, rimasto orfano dello chef Corrado Fasolato, e La Frasca, che ne ha conservata una.

Ma al di là della notizia più attesa, quest'anno la Rossa sembra essersi scrollata di dosso il torpore delle ultime edizioni, mandando in passerella indirizzi meno convenzionali, vicini al comune sentire gastronomico, al di là di forme ed etichette. Perché se è vero che la gastronomia del terzo millennio è un mix complesso di cucine altrui e nuovi stili di vita, ispirazioni hi-tech e urgenze economiche, guai se la guida gastronomica più prestigiosa del mondo fosse rimasta arroccata sui capisaldi della ristorazione d'antan.

Fausto Arrighi, bravo e onesto curatore dell'edizione italiana, lo ha sottolineato con orgoglio: «Noi ci occupiamo più di principi che di mode. Ma non possiamo non tenere in considerazione il momento che viviamo, premiando gli sforzi dei ristoratori di resistere ai morsi della crisi. Per esempio, scegliendo di aprire un locale semplice negli arredi, agile nel servizio, ma alto nella qualità dei piatti. Oppure privilegiando il pollo sull'aragosta, pensando percorsi con piccoli piatti,

creando proposte culinarie più facili. Non a caso, oltre un terzo dei locali segnalati hanno un menù a meno di venticinque euro. Modalità alternative alla ristorazione classica, che danno la possibilità agli chef più giovani di trovare un loro spazio».

Un nuovo approccio che ha permesso alla ristorazione delle grandi città di risalire la china della qualità, dopo anni di oblio, quando tutto il meglio della ristorazione sembrava sparso tra coste e campagna, trionfo della provincia mangerreccia. È il caso di Milano, dove tre locali apparentemente distanti tra loro hanno guadagnato la loro prima stellina, a partire dall'Unico di Fabio Baldassarre, appoggiato sulla terrazza del grattacielo JWC. Altra new entry quella di Alice, ristorante di pesce tutto al femminile. Ma la novità più divertente è rappresentata dal Pont de Ferr, storica osteria dei Navigli, che spiazzata e rapisce associando tovagliette di carta e piatti razzenti, cucinati da Matias Perdomo, trent'anni, primo uruguayano ad aver guadagnato la stella Michelin. Massimo Bottura ha scelto il suo locale per il primo brindisi trisstellato, tra una telefonata di Carlo Cracco e i complimenti di Ferran Adrià.

© RIPRODUZIONE RISERVATA








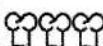
I Tre Stelle italiani della Guida Michelin

- Al Sorriso ★★★
Soriso (Novara)
- Dal Pescatore ★★★
Canneto sull'Oglio (Mantova)
- Le Calandre ★★★
Rubano (Padova)
- Enoteca Pinchiorri ★★★
Firenze
- La Pergola ★★★
Roma
- Da Vittorio ★★★
Brusaporto (Bergamo)
- Osteria Francescana ★★★
(Modena)

Le Tre Forchette del Gambero Rosso

(I primi 7 in classifica)

- Osteria Francescana  95
Modena
- Vissani  95
Baschi (Tr)
- La Pergola  94
dell'Hotel Rome Cavalieri
Roma
- Le Calandre  93
Rubano (PD)
- Don Alfonso 1890  93
Sant'Agata
sui Due Golfi (Na)
- Piazza Duomo  93
Alba (CN)
- Reale  93
Castel di Sangro (AQ)

I Tre Cappelli dell'Espresso 

(fino al punteggio 18,5)

- Osteria Francescana  19,75
Modena
- La Pergola  19,5
dell'Hotel Rome Cavalieri
Roma
- Le Calandre 
Rubano (Pd)
- Vissani 
Baschi (Tr)
- Piazza Duomo  19,0
Alba (Cn)
- Uliassi 
Senigallia (An)
- Combal.Zero 
Rivoli (To)
- Cracco 
Milano
- Dal Pescatore  18,5
Canneto sull'Oglio (Mn)
- Enoteca Pinchiorri 
Firenze
- Il Canto 
Hotel Certosa di Maggiano
Siena
- Reale 
Castel di Sangro (Aq)
- Villa Crespi 
Orta San Giulio (No)



IN VETTA
 Massimo Bottura de
 "L'Osteria Francescana"
 di Modena