

In uscita a ottobre, il curatore Enzo Vizzari ne anticipa temi e novità

Domenico Vicinanza Papavero Eboli (Sa)	Matteo Pisciotta Osteria del Sass Besozzo (Va)	Ivano Mestriner Dal Vero Badoere di Morgano (Tv)	Giorgio Parini Osteria del Povero Diavolo Torriana (Rn)	Andrea Mattei La Magnolia Hotel Byron Forte dei Marmi (Lu)	Guido Haverkock Castello Banfi Montalcino (Si)
Aurora Mazzucchelli Marconi Sasso Marconi (Bo)	Enrico Bartolini Le Robinie Montescano (Pv)		Michele Biagiola Le Case Macerata	Pietro D'Agostino La Capinera Taormina (Me)	

Il piatto più conturbante? Riso al nero con ostriche e caviale di Massimo Bottura

Giovani chef per tradizioni antiche

Una nuova generazione in cucina. Ecco le star della Guida Espresso 2008

LICIA GRANELLO

MILANO — Gli stati generali della cucina italiana cominciano sotto l'ombrellone. Per i quasi centomila ristoranti che celebrano l'Italia in tavola, sarà un ottobre febbrile, tra l'uscita della guida del *Gambero Rosso* con cena delle Tre Forchette a Roma (lunedì 8) e la super festa organizzata dall'*Espresso* alla stazione Leopolda di Firenze (giovedì 11), dove verranno presentate entrambe le bibbie gourmand: ristoranti e vini.

Ma in realtà, i giochi di voti e giudizi si chiudono ben prima. Come ogni anno, i giorni di Ferragosto coincidono con la consegna alla stampa della nuova edizione dei *Ristoranti dell'Espresso*, fresca di trentennale. Il suo curatore Enzo Vizzari ne anticipa temi e novità, a cominciare dalla nuova alleanza tra grandi vecchie e giovani talenti, circuito virtuoso che delinea i canoni della nuova cucina italiana, dopo tanti, troppi anni di subalternità alla sempiterna scuola francese. «Diciamo che si è definito uno zoccolo duro di cuochi di nuova generazione, che ormai è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Fascia d'età tra i 30 e i 40 anni, talento indiscusso e radici comuni con quelli che si sono affermati nelle stagioni precedenti». I nuovi grandi non esisterebbero senza i vecchi maestri, insomma. Vizzari lo sottolinea anche nella prefazione della guida, che ne ripercorre i trent'anni di storia. L'altro merito grande riguarda il legame con storia e territorio. «Mi piace il forte carattere identitario che contraddistingue chef come Bottura e Alajmo, risoluti nel pensare e preparare piatti che affondano le radici nelle cucine regionali. Per esempio, ho ritenuto il riso al nero con ostriche e caviale di Massimo Bottura il piatto più

conturbante dell'anno. Ma nello stesso menù so di poter trovare delle magnifiche tagliatelle al ragu' e le declinazioni del Parmigiano che evidenziano le differenti stagionature e qualità. Tra le due interpretazioni non c'è cesura, come non c'è disaccordo con Il

Pescatore di Canneto, che fa una cucina fortissimamente legata alla cultura dei prodotti e alle preparazioni, non imbalsamate ma classiche. Il discorso di fondo è la centralità del prodotto, la sua forza e la storia che c'è dietro». Più che le novità, allora, posso-

no le certezze acquisite. «Sono davvero contento di questa pletera di nomi ormai così grandi e affidabili: Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Davide Scabin, Gennaro Esposito, Moreno Cedroni, Davide Oldani, Mauro Uliassi, Ciccio Sulta-

no, Tonino Cannavacciuolo, Enrico Crippa, Giampiero Vivalda, Salvatore Tassa, Alfonso Caputo, Enrico Cerea, Pino Cuttaia, Norbert Niederkofler, Armin Mairhofer. L'elenco potrebbe continuare con una lista molto, molto lunga di innovatori, di creativi, di tradizionalisti, composta non solo da cuochi preparati e ambiziosi, ma anche e soprattutto da una foltissima schiera di seri e impegnati professionisti che, in questi trent'anni hanno cambiato il volto della ristorazione italiana, cresciuta in misura eccezionale a tutti i livelli e in tutte le sue forme. Grazie a cuochi di questo livello, se finora all'estero abbiamo dominato con il peggio della nostra cucina (anche in questo campo i francesi sono avanti di un secolo) oggi ci andiamo a testa alta».

Peccato che alle spalle dei nuovi, soliti noti, l'Italia della cucina medio-prezzo stenti assai. «Va premesso che non si può fare qualità senza prezzo. Però resta difficile mangiar bene con 40 euro, soprattutto nelle città. I locali migliori per rapporto qualità-prezzo si trovano da Roma in giù, dove le materie prime hanno prezzi ragionevoli. Diciamo che i buoni ristoranti sotto i 60-70 euro sono in numero insufficiente». La latitanza della fascia media è un problema di non facile soluzione, «anche perché non sono neanche convinto che sia compito delle guide spingere in una direzione piuttosto che in un'altra. Noi registriamo, prendiamo atto. La linea salvadanaio - segnalazione di posti di cucina dignitosa entro i 30 euro, vini esclusi - continua, ma ahimè il numero diminuisce anno dopo anno, a tasso superiore di quello d'inflazione...».

Per fortuna, quest'anno il premio al rovescio - peggior piatto dell'anno - non è stato assegnato. «Ho assaggiato tanti piatti cattivi, ma rispetto a un singolo clamoroso, preferisco mettere alla gogna una ricetta: ormai odio la tartare di tonno, propinata in tutti i luoghi, da Vipiteno a Capo Passero. Come tutte le mode peggiori, possiamo solo aspettare che passi».

TAGLIATELLE
Tra le cucine regionali più apprezzate: da Massimo Bottura le magnifiche tagliatelle al ragu'

I GRANDI
Da Alajmo a Pino Cuttaia, da E. Crippa a Ciccio Sultano è troppo lunga la lista delle grandi conferme tra gli chef italiani

LOW COST
Nella Guida c'è ancora la lista dei menu a 30 euro (vini esclusi) ma di anno in anno s'accorcia sempre più



LA PEGGIORE
La ricetta peggiore secondo Vizzari? Senz'altro la tartare di tonno, da Vipiteno a Capo Passero

Enzo Vizzari

La nuova edizione della guida i "Ristoranti dell'Espresso" verrà presentata l'11 ottobre a Firenze, durante una grande festa organizzata alla stazione Leopolda



ZOCOLO DURO
Diciamo che si è definito uno zoccolo duro di cuochi di nuova generazione, ormai apprezzato in tutto il mondo

A TESTA ALTA
Se fino ad adesso all'estero abbiamo dominato con il peggio della nostra cucina, oggi ci andiamo a testa alta

Il Giovane
Enrico Bartolini

Il pranzo
Combal.Zero
Rivoli (Torino)

Le novità
Locanda del Mulino
Pamparato
Relais Blu
Termini-Nerano (Na)

LA TENDENZA

Talento innato e solide radici ecco chi sono i "nuovi" chef

La cucina italiana? Da eterna seconda, oggi compete da pari a pari con quella francese. Grazie a nuovi circuiti che delineano inediti percorsi per la scuola nostrana, si creano sempre più forti sodalizi

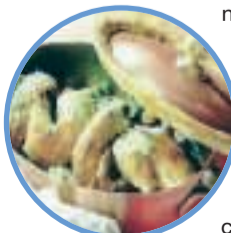


tra grandi vecchi e giovani talenti. Gli esempi? Dice Enzo Vizzari: «I cuochi di nuova generazione hanno tra i trenta e i quarant'anni, talento indiscusso e radici comuni con i grandi cuochi delle stagioni precedenti». Come a dire che le nuove leve non sarebbero mai nate senza l'appoggio dei grandi maestri del passato.

LA CONFERMA

Rapporto qualità-prezzo l'eterno problema

Partendo dal presupposto che non esiste qualità senza prezzo, quanto possiamo spendere per una buona cena fuori? Amara, per molti, la risposta: mangiare bene con 40 euro è ancora un'impresa nel nostro Paese, soprattutto in città. Comunque i locali con il miglior rapporto qualità-prezzo si trovano da Roma in giù. Il motivo? Semplice: al centro-sud le materie prime costano meno, di conseguenza il conto si fa meno salato.



Ma in Italia sono ancora troppo pochi i buoni ristoranti dove si spendono meno di 60-70 euro.

IL CONFRONTO

Tecnica, tecnologia, prodotto una sfida giocata in cucina

In cucina cosa conta di più? Il prodotto, la tecnica culinaria o il più raffinato esempio di tecnologia? In Spagna i cuochi curano moltissimo la tecnica e dipendono più di altri dalla tecnologia, ma non si legano particolarmente al prodotto. Anche per i francesi la tecnica è essenziale, anzi in questo campo sono assolutamente i numeri uno. Quanto ai giudizi della Guida Espresso, Vizzari non rinnega l'utilizzo delle macchine «ma guai se non ci sono basi solide alle spalle...».



Insomma, in Italia è la centralità del prodotto a fare la differenza, «con tutta la storia e la forza che si porta dietro».