

**Società**

**HOTEL GRAN GOURMET**

Alberghi di superlusso e tavole d'eccellenza. L'alleanza non è mai stata così solida. Dietro i fasti di Heinz Beck, chef de La Pergola, il ristorante del Rome Cavalieri, si consolidano sodalizi di lungo corso e nuove sinergie, da Nord a Sud. Nel gotha della Guida spicca l'Hotel Certosa di Maggiano, a Siena: ai fornelli de Il Canto (18,5, in ascesa di mezzo punto) c'è Paolo Lopriore, passione e creatività, sapori forti e tecnica sopraffina. In crescita anche il St. Hubertus (17,5) dell'Hotel Rosa Alpina a Badia-Abtei, in Alto Adige, condotto dal fuoriclasse Norbert Niederkofler con i suoi menu di terra e di mare, mentre in Campania primeggiano L'Accanto (17,5) del Grand Hotel Angiolieri a Vico Equense, nel Napoletano, e Il Mosaico (17) dell'Hotel Manzi Terme a Ischia. In Piemonte è d'obbligo menzionare l'ascesa di La Rei (17), il ristorante dell'ultra-confortevole Il Boscareto Resort a Serralunga d'Alba, nelle Langhe, dove lo chef cinese Chen Shingjin, allievo del grande Giampiero Vivalda di Cervere, si muove sicuro sui piatti del territorio e manicaretti francofoni come il pollo di Bresse e le rane, proposte in fricassea con fave e cagliata di capra. Enrico Bartolini (17) è il giovane re della Brianza. Alla guida del ristorante dell'Hotel Devero, a Cavenago, brilla con piatti solidi e fantasiosi: dal branzino del Mediterraneo pescato, cotto alla milanese con porcini e salsa verde, alla gancia di vitello croccante e purè di patate al burro d'alpeggio.

**E. C.**

**NEW WAVE MADE IN ITALY**



**La nuova cucina italiana ha ormai forte identità e radici solide. E ora fa scuola**

**DI ENZO VIZZARI**

**C**he cosa emerge dalla fotografia della ristorazione italiana tracciata da questa 34ma edizione della Guida dell'Espresso, la più anziana fra le Guide "raccontate"? Innanzitutto, che in Italia non si è mai mangiato bene come oggi, più o meno ovunque. Poi, che perdura e anzi si accentua una situazione di sofferenza economica generalizzata, tanto più marcata quanto più "alto" è il livello nel quale il ristorante si colloca. Ancora: uno stacco sempre più vistoso dal punto di vista della qualità offerta e dei prezzi fra i ristoranti "alti" e quelli "normali", giacché il cliente mediamente avveduto - che in generale ha meno soldi da spendere - cerca nel ristorante importante qualcosa che non trova nel locale di tutti i giorni. Poche novità, molte conferme, qualche dolorosa chiusura danno il segno a questa fase di transizione, nella quale, peraltro, sono realtà solide e di forte identità i ristoranti che rappresentano la "nuova cucina italiana" e che presidiano saldamente la fascia dei punteggi più alti della Guida. Ne sono interpreti e testimoni anche ben al di là dei confini nazionali i vari Bottura, Alajmo,

Beck, Uliassi, Crippa, Romito, Cannavacciuolo...; ne garantiscono la continuità i più giovani, come Giorgio Parini del Povero Diavolo di Torriana e Francesco Spisito della Taverna Estia di Bruscianno, Ilario Vinciguerra di Gallarate e Enrico Bartolini di Cavenago. Pur nell'innegabile tendenza a fondere e a confondere stili e modelli, la cucina di questi chef si distingue per la spiccata impronta delle loro fonti d'ispirazione: sono moderni, sono

UN PIATTO A BASE DI TRIGLIE, UNA PROPOSTA DI MICHELE DELEO. A DESTRA: LO CHEF HEINZ BECK



aperti all'impiego di tecniche e anche di prodotti che vengono da lontano, sanno essere "innovativi" e "creativi" ma conservano ed esaltano i valori di fondo, materie prime e ricette, delle cucine regionali italiane. La differenza fra i "migliori" e gli altri sta anche in questo, nella capacità di interpretare il nuovo senza dimenticare né tradire il patrimonio alle spalle. Ed è positivo il fatto che fra i ristoratori italiani, cronicamente esterofili, l'esempio dei migliori faccia scuola e un numero crescente di cuochi scommettano da qualche tempo su formule e piatti più leggibili e meno stravaganti, puntando più sulla sostanza che sulla sorpresa. Non è soltanto "voglia di trattoria", non è banale ricerca di comfort food, ma è consapevolezza che la cosiddetta "alta ristorazione" - che è "alta" non soltanto per i prezzi, ma soprattutto per le risorse professionali ed economiche che richiede - non è alla portata di chiunque voglia praticarla e che anche in termini di gratificazione personale paga più l'impegno in un locale di cucina

Foto: A. Conti - Contrasto

**Sul nostro sito Food&Wine**

(<http://espresso.repubblica.it/food/>)  
**lo speciale sulle guide dell'Espresso: i migliori ristoranti d'Italia con i punteggi, la mappa regione per regione dei vini migliori, video interviste agli chef, i commenti e un focus sui giovani talenti segnalati nell'edizione 2012**

seria e concreta che la rincorsa alle stelle, ai cappelli, alle coccarde delle Guide. Le quali Guide - quelle realizzate da strutture professionali, non importa se stampate su carta o diffuse nella Rete - rappresentano una garanzia di informazione critica al servizio del cliente quando deve scegliere il ristorante che per tipo di cucina, ambiente e prezzi più gli conviene.

E, checché si dica, i lettori attenti sanno ben distinguere la qualità e l'affidabilità delle informazioni che ricevono da professionisti responsabili rispetto a quelle che, anonime e spesso pilotate, viaggiano nel Web in libertà e senza responsabilità. ■

**Alla corte dell'imperatore**

In cima a Monte Mario le grandi finestre si aprono sul "Cupolone" illuminato. Di là il simbolo universale, immutato nei secoli, di qua la terrazza de La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, il ristorante governato da 17 anni dall'imperatore bavarese della gastronomia romana, Heinz Beck. Il miglior locale dove mangiare nella capitale, secondo un giudizio quasi unanime e talmente costante che anche lo chef tedesco sembra ormai far parte del paesaggio. Ma ogni accostamento è azzardato. «La cupola di San Pietro è grandissima, io mi sento molto più piccolo», si schermisce Beck con inconfondibile inflessione teutonica. Ora, la guida "I ristoranti d'Italia 2012" de l'Espresso lo porta mezzo punto più in alto rispetto allo scorso anno, dove non era mai arrivato: 19.5 ventesimi, a un passo dalla vetta.

**La sua crescita sembra inarrestabile, si sente appagato?**

«Sono felicissimo per questo traguardo. Tuttavia lo considero un punto di partenza, uno stimolo per me e tutta la squadra».

**C'è un "modello Beck" alla base del successo?**

«Il cliente sempre al centro. Ogni giorno dico ai miei ragazzi: "Dobbiamo comprendere le ansie dei nostri ospiti e offrire piatti in cui si possano riconoscere". La piccola chiacchierata con il cliente al termine del pasto è fondamentale per capire se sto andando nella direzione giusta».

**A proposito di piatti, ci sono innesti recenti nel menu?**

«Mi piace citare le capesante con fagioli cannellini e cotiche, gli spaghetti cacio e pepe con gamberi e lime, oppure i tortellini con fave e pecorino. Tutti omaggi alla città di Roma, a cui affianco piatti più moderni come il merluzzo nero con salsa di sedano. Una cucina leggera, mediterranea e salubre».

**Quali sono le regole per una cucina attenta alla salute?**

«Cerco di alleggerire le pietanze il più possibile: erbe e spezie per eliminare i sali aggiuntivi, sempre frutta e verdura nel menu, basse temperature di cottura per le materie prime delicate. E poi, se uno scampo è ancora vivo, non occorre caricarlo di condimenti. Fermo restando che la cucina deve innanzitutto emozionare, avere identità e sapore.»

E. C.

**I Premi speciali**

**TENIMENTI ANGELINI**  
**per il Pranzo dell'Anno**  
 Piazza Duomo, Alba (CN)

**KETTMEIR**  
**per la Cantina dell'Anno**  
 Stella D'Oro, Soragna (PR)

**FEUDO PRINCIPI DI BUTERA**  
**per il Maître dell'Anno**  
 Simone Pinoli  
 La Pergola del Rome Cavalieri, Roma

**DUCA DI SALAPARUTA**  
**per il Sommelier dell'Anno**  
 Matteo Toso  
 La Rei - Boscareto Resort,  
 Serralunga d'Alba (CN)

**CAVIT**  
**per il Giovane dell'Anno**  
 Francesco Sposito  
 Taverna Estia, Brusciiano (NA)

**ACQUA SPAREA**  
**per la Novità dell'Anno**  
 Gran Caffè e Ristorante Quadri,  
 Venezia

**MIONETTO**  
**per la Performance dell'Anno**  
 La Sponda dell'Hotel  
 Le Sirenuse, Positano (NA)

**LAVAZZA**  
**per il Caffè dell'Anno**  
 Da Vittorio, Brusaporto (BG)

**GLENMORANGIE**  
**per la Selezione di Distillati**  
 Lorenzo, Forte dei Marmi (LU)

**GUIDO BERLUCCHI**  
**per la Selezione di "bollicine"**  
 L'Associazione  
 Jeunes Restaurateurs d'Europe

**FONTANAFREDDA**  
**per la Qualità del Made in Italy**  
**Damini**, Arzignano (VI)  
 Al Convento, Cetara (SA)

**DE CECCO**  
**per la Pasta dell'Anno**  
 Villa Crespi, Orta San Giulio (NO)

**LA COLLINA DEI CILIEGI**  
**per le Enotavole dell'Anno**  
 Vineria, Treviso  
 Enoteca Italiana-Ristorante Millevini,  
 Siena  
 Salotto Culinario, Roma

**SCARCHILLI**  
**per la migliore Selezione di formaggi**  
 Miramonti l'Altro,  
 Concesio (BS)