

Nuovo vertice nell'empireo dei ristoranti al "solito" Pierangelini si affianca Esposito

# Gambero Rosso

## La strana coppia dell'alta cucina

LICIA GRANELLO

**L** a guida della rivoluzione. A un passo dalla ventesima edizione — la terza dell'era Bolasco — la summa dei migliori ristoranti italiani secondo il Gambero Rosso, presentata ieri mattina alla Città del Gusto, esibisce un gotha inaspettato e curioso, mix mirabolante di vecchi maestri e giovanissimi talenti. Su tutti, ancora governa Fulvio Pierangelini, pur penalizzato di un punto: piccola punizione significativa, a corollario di una stagione ondivaga non certo nell'ispirazione gastronomica, sempre altissima, quanto nella gestione del ristorante-culto di San Vincenzo. Non più uomo solo al co-

mando, il superchef romano: al suo fianco, approda Gennaro Esposito, trenta kg in meno ma tre pesantissimi punti in più rispetto all'edizione 2008.

E se il numero delle Tre Forchette — ristoranti assepati sopra i novanta centesimi — è rimasto uguale (venticinque, come l'anno scorso), il gruppo dei migliori si è sgranato peggio che sul Mont Ventoux. Dimezzati — da dodici a sei — quelli a quota novanta, con succose promozioni per quattro di loro. Su tutti, spicca il balzo prodigioso del piemontese Davide Scabin, che ha raggiunto la terza posizione, di fianco a star acclamate come Vissani (che ieri ha disertato la premiazione, così come Marchesi), Pinchiorri e Calandre. Ottime anche le performance di Uliassi (più uno), mentre Piazza Duomo e Villa Crespi hanno raggiunto quota novanta-

due. Pollice verso, invece, per il romano Antonello Colonna e l'altoatesino Norbert Niederkofler, entrambi retrocessi a ottantotto.

Ma al di là di voti e giudizi, destinati come sempre a far discutere appassionati e addetti ai lavori, colpisce la volontà di Bolasco nel plasmare la guida su un più moderno modello di cucina, pur con le dovute eccezioni. Un *work in progress* (simbolizzato dalle schede in rosso che segnalano le cucine innovative) sicuramente non ancora compiuto ma coraggioso, a margine di un momento difficile per lo staff del Gambero Rosso, a poche settimane orfane del suo deus ex machina Stefano Bonilli, bruscamente licenziato dai vertici dell'azienda. Al di là dei rumors che agitano l'ambiente — primo fra tutti, quello sulla presenza di importanti produttori vinicoli nella cordata della

nuova proprietà — colpiscono la progressiva estraniamento del Gambero Rosso Editore dai destini del Gambero Rosso Channel (diretto da Guido Barendson, curiosamente iscritto tra gli autori della Guida dei ristoranti Espresso) e la sensazione che la Città del Gusto, nata come polo di cultura gastronomica popolare, sia ancora distante dal suo compito primario, mal assorbita nel vissuto cittadino. Eppure, eventi come la cena delle Tre Forchette di ieri sera, con i quattro piani della sede trasformati in altrettanti ristoranti e i migliori cuochi italiani divisi in quattro brigate, testimoniano la modernità della struttura e le infinite possibilità di utilizzo. A maggior ragione se nel supergruppo c'è spazio per il siciliano Pino Cuttaia e l'abruzzese Nico Romito, new entry del Club del 190, trentenni pronti a sfidare la nuova strana coppia dell'alta cucina italiana.

### Le tre forchette 2009

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p><b>96</b> • Gambero Rosso<br/>San Vincenzo (Lr)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Torre del Saracino<br/>Napoli</li> </ul> | <p><b>93</b> • Il Canto Hotel Certosa<br/>Maggiano (Si)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cracco<br/>Milano</li> <li>• La Pergola Hotel<br/>Rome Cavalieri Roma</li> <li>• Dal Pescatore<br/>Canneto sull'Oglio (Mn)</li> </ul> | <p><b>91</b> • Da Caino<br/>Montemerano (Gr)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osteria Francescana<br/>Modena</li> <li>• Laite<br/>Sappada (Bl)</li> <li>• La Madonnina del<br/>Pescatore Senigallia (An)</li> <li>• Perbellini<br/>Isola Rizza (Vr)</li> <li>• Uliassi<br/>Senigallia (An)</li> </ul> | <p><b>90</b> • Reale<br/>Rivisondoli (Aq)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duomo<br/>Ragusa</li> <li>• Guido<br/>Bra (Cn)</li> <li>• La Madia<br/>Licata (Ag)</li> <li>• Gualtiero Marchesi<br/>Erbusco (Bs)</li> <li>• Arquada<br/>Hotel Villa del Quar<br/>San Pietro in Cariano (Vr)</li> </ul> |
|---|--|---|--|

**Scalzato Vissani, nomi nuovi al top, da Scabin a Romito fino al siciliano Cuttaia**





### IN LIBRERIA

La Guida 2009 dei ristoranti del Gambero Rosso (640 pagine, 22 euro, più il Dvd)



### IL PREMIO

L'associazione Grande Tables du Monde ha premiato l'ex presidente francese Giscard d'Estaing. Lo scorso anno il premio andò a Carlo Petrini

## Il personaggio

### Quel talento venuto dal Sud nei suoi piatti poesia e passione



#### PROMOSSO

Gennaro Esposito, chef della Torre del Saracino di Vico Equense

Il miglior cuoco italiano, insieme all'eterno Fulvio Pierangelini (di cui rappresenta l'ideale erede culinario) è un ragazzone di trentotto anni, figlio fedelissimo della Campania Felix. Nato e cresciuto a Vico Equense, si è guadagnato la stima dei più grandi chef del pianeta, con i suoi piatti dai sapori netti e golosi, dove il Mediterraneo trionfa. Ha rinunciato all'offerta di Alain Ducasse, che lo voleva nel suo ristorante italiano di Parigi, per continuare a lavorare alla Torre del Saracino, sulla spiaggia di Seiano, dove la sua compagna Vittoria è responsabile della pasticceria. Ieri sera, per la cena delle Tre Forchette, che l'hanno celebrato nuovo primo della classe, l'amico pastaio Giovanni Assante ha preparato una miscelanea di quindici formati di pasta spezzata. Esposito l'ha trasformata in una minestra con crostacei e pesci di scoglio, che ha entusiasmato i fortunati commensali (l.g.)