

Paradossi della classifica Michelin Più stelle ai ristoranti di lusso. Ma chiudono

■ ■ ■ TOMMASO FARINA

■ ■ ■ Se la recente presentazione della guida Michelin 2009 edizione francese ha evidenziato una vera ecatombe di ristoranti stellati e a volte persino tristellati, in Italia la situazione non è più rosea. Si è sempre detto che i grandissimi ristoranti, forti di un particolare zoccolo di clientela buongustaia, o danarosa, o entrambe le cose, tendono a rimanere indenni dalla crisi. Ebbene, non è così. O almeno, non sempre.

Marc Veyrat, venti ventesimi sulle guide di Gault-Millau, tre stelle Michelin ultraconsolidate, lo scorso 24 febbraio ha annunciato che getta la spugna: il suo ristorante savoiaro di Veyrier-du-Lac, che aveva lunghissime liste d'attesa di gourmet vogliosi di sedersi ai suoi ambiti santuari coperti, ha chiuso. Momentaneamente, dice la gestione: Veyrat si è fatto male durante una sciata, e ha preferito staccare. Altri pensano che dietro la chiusura ci siano ben più inquietanti cause economiche di liquidità.

In Italia, succedono cose non molto diverse. E non a prezzemolini culinari destinati a durare lo spazio di un mattino. Oscar Farinetti, fondatore e mentore di Eataly, il supermercato gastronomico d'alta qualità concepito insieme a Slow Food, al congresso culinario milanese Identità Golose lo scorso febbraio disse fuori dai denti frasi un po' meno fiduciose di quelle che ci si sarebbe attese dall'ex patron di Unieuro, che dell'ottimismo aveva fatto la propria bandiera: «Un terzo dei ristoranti per la crisi dovrà chiudere».

A inizio anno ha chiuso il Rododendro di Boves (Cu-

neo), un ristorante di grandissima tradizione, da decenni sulla breccia, da oltre un ventennio additato tra i migliori dell'intero Piemonte. Mary Barale, dopo grandissimi successi, ha preferito lasciare.

Discorso in parte diverso per Walter Eynard, che nel 1981 arrivò a Torre Pellice (Torino), rivoluzionando una vecchia locanda di paese e trasformandola nel ristorante Flipot, che avrebbe portato alla doppia stelletta Michelin con intelligenti ed estrose rivisitazioni della cucina piemontese classica (una su tutte, il filetto cotto nel fieno). Ebbene: il cuoco ha deciso di "ridisegnarsi" a piccola scala. Ha chiuso il ristorante principale, e si è buttato sulla Crota D'Ours, una sorta di osterietta-bistrot di proprietà.

Altri invece preferiscono andarsene dal proprio paese, e abbordare la grande città. Antonello Colonna, chef ciocciaro tra i massimi d'Italia, dopo aver aperto una succursale romana del suo ristorante di Labico (Roma), alla fine 2008 ha deciso di trasferirci del tutto: armi, bagagli e pignatte. Tutto ospitato nel grande Palazzo delle Esposizioni in via Milano: arte figurativa accanto ad arte culinaria. Colonna sulla crisi ha pure detto la sua: «La crisi c'è e da molti anni. Inutile negarlo. Ha costretto anche molti di noi a rimboccare le maniche, a rivedere il proprio lavoro e gli investimenti. Penso sia proprio questo l'unico antidoto contro la crisi». La sua ricetta? «Nell'Open (questo il nome del locale) di via Milano si può mangiare da 10 a 100 euro cucina tipica, tradizionale-popolare. Perché è giusto ritornare alla nostra storia enogastronomica. Dagli spaghetti cacio e pepe alla coda alla vaccinara». Alla fine, la pasta scaccia sempre la crisi.

