

Vissani, Iaccarino, Colonna, Oldani: i grandi chef scoprono il gusto del low cost

di [Andrea Cuomo](#)

Un'apposita guida del Gambero Rosso segnala un migliaio di indirizzi dove mangiare (bene) a non più di 30 euro. E a sorpresa spuntano anche molti templi dei gourmet: dove grandi firme della cucina italiana propongono formule semplificate a basso prezzo

Anche i grandi chef scoprono il «low cost». Il primo a convincersi della necessità in tempi di crisi di attrarre nuova clientela altrimenti atterrita dai locali stellati attraverso proposte più elastiche e convenienti è forse lo chef più conosciuto d'Italia. Quel Gianfranco Vissani che nel suo mitico ristorante di Baschi da tempo: 30 euro per il menu degustazione a pranzo denominato «1 ora», che rappresenta anche il tempo richiesto per consumare la piccola selezione di piatti vissaniani, acqua e calice di vino inclusi. Una proposta che alla sera sale a 50 euro ma resta quanto mai conveniente rispetto ai normali conti del guru di Baschi. Sulla scia di Vissani tanti altri chef di vagli a hanno inaugurato formule «budget»: ad esempio Antonello Colonna, che nel nuovo «Open Colonna» al rooftop del Palazzo delle Esposizioni di Roma, per il quale ha lasciato un paio di anni fa il piccolo salotto di Labico, propone cucina d'autore a 15 euro per pranzo, con una scelta tra due primi e due secondi. Formula che il sabato e la domenica diventano «brunch» a 28 euro. Quando a don Alfonso Iaccarino a Sant'Agata dei Due Golfi la trovata è la pizza la domenica a pranzo per 18 euro: ingredienti non comuni (bufala di Vannulo, lievito madre, farina integrale, olio extravergine di Punta Campanella) e la mano di un genio della cucina. Poi c'è Davide Oldani, da sempre sensibile alle richieste del portafogli dei clienti: nel suo D'O, a Cornaredo, in provincia di Milano, si può mangiare a menu fisso a 11,50 euro a pranzo e a cena un menu degustazione di quattro portate non banali per 32 euro. Gli esempi suddetti sono presi di peso dall'ultima parte della guida «Low Cost 2010/11» del Gambero Rosso (304 pagine, 9,90 euro), presentata nei giorni scorsi alla Città del Gusto di Roma». Un volume che suggerisce e recensisce circa mille indirizzi in tutta Italia dove mangiare un pasto completo senza sborsare più di 30 euro. E tra ristoranti, trattorie, pizzerie e wine bar, spuntano anche 27 indirizzi d'autore, alcuni dei quali stellati. Luoghi che, in barba all'elitismo di certa haut cuisine, hanno preso atto della crisi e democratizzato il gusto d'alto bordo, senza rinunciare naturalmente, a proposte alla carta più costose per chi voglia vivere un viaggio esclusivo. Naturalmente i 27 indirizzi della sezione «Alta cucina per tutti» occupano poche paginette rispetto agli ottocento locali meno rinomati ma ugualmente raccomandabili sul profilo del rapporto tra qualità (e perché no, anche quantità) e prezzo. Locali molto diversi tra loro, che rispecchiano tutti i cambiamenti che

hanno trasformato negli ultimi decenni il concetto del mangiar fuori rendendo il tradizionale ristorante solo una delle tante opzioni disponibili. Per ognuna delle sette categorie individuate la guida assegna una sorta di oscar nazionale: tra i ristoranti vince «Rurà» di Torino; tra gli etnici l'arabo Nabil di Genova; tra le pizzerie «O' Malomm» di Coriano (Rimini); tra le osterie «Il Gufo» di Perugia; tra le trattorie «L'Asino d'oro» di Roma; tra le birrerie «Ottavonano» di Atripalda (Avellino); e tra i wine bar «Spizzulò» di Agrigento. Una «settina» che riassume non solo tanti modi di mangiare ma anche tutta l'Italia, isole comprese. E siccome per mangiare spendendo poco non è necessario sedersi, ecco la sezione «Break gourmet», che segnala paninerie, pizzerie al taglio, rosticcerie e luoghi indefinibili se non con la dizione «street food». Anche qui ci sono dei premi, che si fermano a Milano (Claudio Sushi Bar» di Milano per «Pausa gourmet»), a Modena (Bar Schiavoni per le paninerie), a San Benedetto del Tronto in provincia di Ascoli Piceno («Nudo e Crudo» per gli «street food»), e a Cagliari («Locanda Caddeo» per la pizza al taglio). Infine ecco i premiati per la sezione della «cucina d'autore»: il wine bar «Il Cecchini Bistrot» di Pasiano di Pordenone, e le trattorie contemporanee «Il Cibreino» di Firenze e «La Locanda del Colonnello» dell'hotel Palazzo Failla di Modica (Ragusa).