

Cosa insegna il “metodo Forbes” sulle guide ai ristoranti (dove entri se paghi) che ha denunciato Selvaggia Lucarelli

13 Novembre 2024



MILANO – Il tocco tagliente a **Selvaggia Lucarelli** non è mai mancato. I suoi articoli, in un modo o nell'altro, hanno sempre attirato l'attenzione. Negli ultimi tempi si è diletta con maggior passione al settore gastronomico italiano, dapprima con un'interessante visione sul “**Mondo Bottura**” e ora un'accusa sul *Fatto Quotidiano* alla guida “100 ristoranti & co Innovativi 2025”.

Un titolo che da solo invita alla lettura: “Paga e sei dentro”. Un pezzo-scandalo che ha visto come protagonista un ristoratore italiano che ha deciso di divulgare quanto accaduto nei mesi scorsi. Una vicenda che ha visto dall'altro lato della barricata il direttore della testata *Il Forchettiere* **Marco Gemelli**. La guida pubblicata da *Forbes* e curata da *Il Forchettiere* pare sia tutto un gioco di guadagni e favori.

“Gemelli mesi fa mi ha proposto di far parte dell’inserito pagando 2.500 euro più Iva. Poi mi ha offerto uno sconto. Ho detto di no e non mi ha inserito nell’allegato”. Questo lo sfogo del ristoratore alla Lucarelli. Non mancano i grandi nomi della ristorazione italiana che però non si sono sottoposti a questi sotterfugi, ma si sono guadagnati un posto di diritto, tanto per mantenere alto il livello della guida.

Crolla la credibilità di una delle più autorevoli rappresentanze del settore. Si è già scatenato il pubblico che lotta quotidianamente contro le guide gastronomiche. Sono tanti quelli che per svariati motivi – che vanno dall’assenza della meritocrazia alla mancanza di nuove proposte – denigrano qualsivoglia tipo di classifica all’interno della ristorazione. Sono proprio loro a festeggiare una vittoria che da tempo avevano pronosticato: per entrare nelle guide si paga.

Chissà cosa stanno pensando tutti quegli ispettori che nei locali ci vanno per testare veramente la qualità della proposta. Svegliarsi leggendo addirittura la conferma di Gemelli sul fatto che più della metà dei ristoranti in guida abbiano pagato per esserci. Un duro colpo, ma non un fulmine a ciel sereno. Era inevitabile che prima o poi si venisse a scoprire di qualche trucco e parrucco. Sì, perché qui si è tentato fino alla fine di mascherare l’evidenza asserendo che comunque i locali in classifica dovevano anche superare dei criteri qualitativi.

Tutto ciò non toglie che l’inganno ci sia stato e che la Lucarelli abbia messo in luce anche il duplice lavoro di Gemelli, che funge da addetto stampa di alcuni dei grandi eletti. Speriamo le scoperte siano finite, altrimenti viene anche difficile pensare dove si possa arrivare. Il problema che sorge ora riguarda la credibilità delle guide gastronomiche.

Dopo questo colpo di scena, seppur non si deve mai generalizzare, dovranno lavorare molto di più sulla trasparenza per garantire una professionalità che in questo caso, inutile dire, è venuta a mancare. Aumenteranno i controlli, forse, o magari salteranno fuori altri casi di ristoratori che prenderanno coraggio e denunceranno le scorrettezze.

Fatto sta che la Lucarelli è da tempo che parla di giornalismo corrotto e di contenuti influenzati da accordi commerciali. Quella della guida “100 ristoranti & co Innovativi 2025” era l’occasione che stava aspettando per applicare il concetto anche al settore enogastronomico. *Forbes* non è nuova a queste notizie di corruzione, ma era rimasto il beneficio del dubbio (poco) per quanto riguarda questo topic. La legislazione parla chiaro sul tema della pubblicità ingannevole, ma non sono in molti ad applicare le regole vigenti.

Il tutto si conclude come un classico malinteso dove è mancata la comunicazione del fatto che fosse tutta un’operazione commerciale. Loro se ne lavano le mani, ma il pubblico sa che qualcosa è andato storto e che qualcos’altro si è incrinato nella totale fiducia verso le guide

di qualsivoglia tipologia. Forse da oggi la ristorazione da classifica subirà un cambiamento.