VirtùQuotidiane

Il giorno in cui tutto si ferma: il potere delle stelle Michelin sull'economia

4 Novembre 2024

di Patrizia Ferlini

MODENA – Può sembrare un giorno come tanti, ma quello che ospita la cerimonia di assegnazione delle stelle Michelin è da vedersi come uno spartiacque. C'è il prima e il dopo, non solo nel mondo della ristorazione, ma anche in tutto ciò che gira attorno.

Le amministrazioni comunali e gli enti del turismo non fanno che sperare nella conquista di questo riconoscimento da parte di una realtà territoriale. In Italia è ormai noto che gran parte del turismo sia a stampo enogastronomico e avere una stella in casa non può che far gola alle orde di visitatori che giungono in loco proprio per far visita a questi ristoranti blasonati.

Dalla conquista della prima stella nel 2022, i ristoranti Balzi Rossi e Casa Buono di Ventimiglia (Imperia), ad esempio, hanno trainato quello che è uno sviluppo turistico senza pari. Un insieme di fattori che tra infrastrutture e nuovi servizi ha visto la gastronomia protagonista di una crescita del 25% del turismo straniero in una città che è sempre stata vista come un passaggio verso la Francia e non come avamposto culinario che genera importanti indotti su tutti i fronti.

I dati della ricerca Jfc mostrano che il valore della "rossa" in Italia è pari a circa 500 milioni di euro, dato da intendere alla fine dell'anno in corso. Una volta entrati nell'albo d'oro, i ristoranti diventano meta di pellegrinaggio anche da parte di chi, fino al giorno prima, non aveva idea di chi fossero. Un potere, quello di questa guida, in grado di generare un ritorno economico in costante aumento a livello territoriale. Se una stella equivale a una deviazione su un percorso di viaggio programmato, un tristellato è al centro di un itinerario al suo completo servizio.

In fin dei conti, la guida Michelin era nata proprio per questo, per aiutare i viaggiatori a trovare i luoghi ideali dove rifocillarsi. Indubbiamente è possibile notare i cambiamenti che ha subìto nel corso della storia. Oggi è indice di potere o di fallimento. In questo caso non è applicabile il famoso detto "l'attesa del piace essa stessa è piacere" perché l'attesa della stella può essere uno strazio senza pari per gli chef che hanno dedicato la loro vita alla causa.

Uno stato d'animo che, come abbiamo recentemente appreso con il caso del ristorante Giglio di Lucca, potrebbe permanere nonostante la gloria che la Michelin porta con sé. L'ansia di rispettare determinati canoni non sempre è vista di buon occhio da chi mira a offrire un'esperienza gastronomica autentica e spontanea. Purtroppo, però, le stelle non si restituiscono. La politica aziendale degli ispettori è molto rigida e ignora totalmente le pressioni e l'innalzamento delle aspettative che subiscono gli chef. Onore o onere, questo non è ancora stato chiarito.

Uscendo dalle mura del ristorante si può entrare nel vivo del risvolto economico territoriale. Tra le polemiche di chi sostiene sia complicato scindere i dati sul turismo generale da quello prettamente gastronomico – vedi **Valerio Massimo Visintin** – e i fedeli sostenitori dell'incontestabile potere della guida, resta il dubbio se effettivamente tutto questo ritorno sia riscontrabile a livello locale. Gran parte del guadagno riconducibile alla rossa è da attribuirsi ad abili e furbe scelte di comunicazione e sponsor che credono nell'autorità, e nelle possibilità a essa annesse, della guida.

Fatte queste ampie considerazioni, è indubbio che le stelle portino benefici a livello

territoriale, resta da vedere la loro reale portata. Meno certo è il reale beneficio che ne trae il ristorante stesso. Aumento di costi, pressioni e aspettative non sempre sono indice di successo permanente e costante. Se nel giorno in cui tutto si ferma ricevere la stella può sembrare il taglio un importante traguardo, solo successivamente si vedranno i veri risultati, o problemi.

Il mondo che si cela dietro alla grande Bibbia della gastronomia è fatto di controversie economiche e sociali. Uno strumento di utilità per il territorio e per i viaggiatori, così come nasceva, che nel tempo ha anteposto l'edonismo alla praticità.

LE FOTO

1956
GUIDA
Michelin
L. 1.000
ITALIA
DALLE ALPI A SIENA
ALBERGHI
RISTORANTI
... di gran lusso
... di grande confort
... assai confortevole
... di buon confort medio
... semplice, ma confortevole
... assai semplice: minimo confort
XXXXX ... di gran lusso
XXXX ... di lusso
XXX ... assai confortevole
XX ... di buon confort
X ... semplice, conveniente
CURIOSITÀ
*** vale il viaggio - ** merita una deviazione - * interessante
PER GLI AUTOMOBILISTI
Formalità e dogane: vedi le pagg. da 8 a 11
Strade nevose: vedi le pagg. 166 e 167
Principali marche auto: vedi la nomenclatura e la pag. 165
PREZZI: leggere a pag. 16 e 17
SERVIZIO TURISMO MICHELIN
Corso Sempione, 66 - MILANO (620) - Telefono N. 98 44 41/5