

“Meno orpelli e convivialità, ristoranti e pizzerie devono essere posti felici”. Parola di Igles Corelli (che stronca le pizze gourmet)

9 Aprile 2026



FERRARA – Maestro Igles Corelli, cosa l’ha spinto a scrivere stamattina in un post su Facebook che “La pizza gourmet non ha futuro! Costi elevati e non ci sono le competenze”?

La pizzeria sta diventando come il ristorante stellato, si dà più importanza agli accrocchi di molti elementi, fuffa. Ma non si sono accorti che facendo questo servono le persone e le persone, cioè le competenze, non ci sono. È vero che ci sono pizzaioli importanti che fanno ricerca ma è anche vero che dietro c’è il nulla. Anche a livello commerciale il gioco non funziona più perché questo modo di fare ha costi elevati anche di gestione. Vedrete che in futuro succederà come negli stellati: nessun imprenditore investirà più nella ristorazione gourmet perché non c’è margine, nemmeno per quelli che investivano sulla pizza facendo i conti sulla pizzeria napoletana classica.

Con l’avvento della pizza contemporanea la soglia si è alzata...

In realtà i pizzaioli moderni vogliono fare altro ma anche lì non c'è più margine perché i costi sono talmente elevati tra affitti, tasse, costi di gestione, forni, mise en place... Se prima si serviva pizza nei vassoi di carta adesso occorre il piatto particolare, posate particolari, sono tutti costi in più che gravano sul bilancio e tutto questo non è più governabile. Prima in pizzeria c'era Coca Cola che regalava le sedie, tizio che dava i bicchieri e via dicendo, adesso quando si apre una pizzeria l'imprenditore cerca il tavolo fatto in un certo modo, il piatto, il bicchiere più adatto, tutti costi non più sostenibili. Non dimentichiamoci che la pizza era un cibo povero accessibile a tutti, oggi una famiglia di 4 persone spende 80 euro quando va bene, e se prima andavano in pizzeria due volte a settimana adesso vanno una volta al mese.

Quindi ai pizzaioli moderni servirebbe fare un passo indietro?

I passi indietro sono sempre deleteri, però mettere meno orpelli di modo che occorran meno persone a lavorare sì. Più che fare gli scienziati dovrebbero studiare per abbinare bene i vari ingredienti tra loro, già questo sarebbe sufficiente. Inutile mettere il caviale di lumaca su una pizza e altre cose strane...

Il fine dining è diventato fuffa, ha scritto sempre lei sul suo profilo FB un mesetto fa.

Il discorso è analogo, ce ne accorgiamo dai menù non più sostenibili degli stellati. Dal foie gras all'aragosta al caviale sono passati a servire insalate di campo. Nulla in contrario ma non si possono vendere a 50 euro come prima un'aragosta. O si fa una cosa oppure l'altra, in quel caso è evidente la ricerca per abbattere i costi.

Si sta perdendo il senso della realtà?

Ni, la colpa è sempre dello Stato. Il 70% dell'introito generale va a finire nelle casse dello Stato, non c'è proprio più il margine. L'ho detto un mese fa anche con il ministro Lollobrigida (dicastero agricoltura, sovranità alimentare e foreste, *ndr*): inutile dire che la ristorazione è la locomotiva dell'economia italiana, non è così, i ristoratori sono tutti in bolletta. E sono indietro anche con le cartelle delle tasse, grande problema di cui non si sono ancora accorti. Gli affitti sono triplicati, il personale non percepisce abbastanza (con 1.500 euro al mese a Roma non si campa) però al ristoratore ne costa 4.000, così non si può andare avanti.

Qual è la previsione dunque?

L'industria, la pizza americana. Così come sono spariti i negozi soppiantati dagli ipermercati, succederà nella ristorazione: pizze precotte da condire liberamente ognuno a casa propria.

Non mi posso sbagliare, i numeri mi danno ragione.

A suo dire anche la standardizzazione della critica gastronomica ha la sua parte di responsabilità.

Una volta la Michelin era il mantra, adesso un format che contempla quella sedia, quel tavolo, quel bicchiere, un tipo di prodotto rintracciabile in tutti gli stellati. Che sono fotocopie, uno uguale all'altro. Mentre una volta da Vissani si mangiava in un modo, da Santin in un altro, da Corelli in un altro modo ancora. Adesso tutto omologato

Non c'è più la visione come suol dirsi?

Eh sì, lo dicono in tanti ma in pochi lo fanno (ridacchia, *ndr*). In pizzeria? Uguale, né più né meno.

Il suo consiglio?

Di stare concentrati sul prodotto, prodotto e convivialità. Quando si entra in un ristorante/pizzeria deve essere un posto felice, non un posto dove ti fanno i conti addosso se hai un bel maglione o la bella cintura. Un posto gradevole, di qualità, senza orpelli. Eliminando gli orpelli si dimezza il lavoro e tutto funziona meglio. Però ripeto, quel 70% che allo Stato rimane un bel balzello difficile da sostenere alla fine.