

MICHELIN, LA STORIA DEI 286 TRISTELLATI IN UN'ENCICLOPEDIA

12 Settembre 2020



ROMA - Le Tre Stelle Michelin nella storia della intramontabile Guida Rossa, condensate - dagli albori all'anno della pandemia - in un'unica opera: *l'Enciclopedia dell'alta ristorazione mondiale con la storia dei 286 ristoranti tristellati dal 1933 ad oggi* presentata, a Roma, dall'autore **Maurice von Greenfields**, nome d'arte cosmopolitan style di **Maurizio Campiverdi** dell'Accademia Italiana di Cucina, fondatore e delegato onorario di Bologna San Luca.

Il volume (Maretti editore, 720 pagine, 30 euro) è un diario di viaggio in 60 anni con tappe nelle migliori cucine del mondo e racconta esordi e luminose carriere, evoluzioni e repentine cadute degli chef, tracciando le loro idee di impresa e l'indotto di eccellenza creato nei diversi città.

"Le stelle Michelin sono un volano insostituibile per gli incassi e la gloria. Per questo sono sempre protagoniste e importanti" ha osservato. Un Olimpo del gusto delineato con occhi italiani, anche se, ha detto Campiverdi, il firmamento Michelin "continua ad essere

francocentrico” e del resto “in nessuna altra città al mondo esiste un rapporto così importante e duraturo con la cultura gastronomica come a Parigi” dove sono cinque i ristoranti trisellati con oltre due secoli di vita (La Tour d’Argent, Procope, Le Grand Véfour, Café Voltaire e Ledoyen) .

In questo contesto, ha sottolineato, sono ancora poche le donne al vertice ma nella schiera in rosa le italiane sono ben rappresentate.

Per l’autore, un bolognese doc che ha Roma ha scelto Glass Hostaria di **Cristina Bowerman** come cornice e menu in abbinamento alle letture, tra le nuove tendenze a tavola è apprezzabile il pagamento anticipato di una parte del conto come si fa per i concerti in prevendita.

“Considerando le percentuali non indifferenti dei ‘no show’, chi non si presenta, e del lavoro preparatorio dietro una grande tavola - ha detto - mi sembra una condizione accettabile, anche perché spesso è previsto un rimborso totale in caso di disdetta della prenotazione fino a tre giorni prima”.

Buone sorprese, anche per eventuali arrivi last minute, possono arrivare dai tavoli condivisi e dalla tendenza a condividere anche un piatto purché porzionato. Del resto è la forma più antica di convivialità.

Va inoltre apprezzata la svolta democratica del cibo di molti grandi chef. Si può mangiare benissimo anche senza caviale e tartufo e ottenere risultati straordinari e con ingredienti considerati poveri”.

L’Enciclopedia dell’alta ristorazione mondiale, raccoglie la storia dei 286 ristoranti trisellati, selezionati dalla celebre Guida Michelin dal 1933 a oggi. Ciascun trisellato viene accompagnato da una scheda descrittiva frutto della conoscenza diretta dello stesso Campoverdi, che ha visitato in prima persona 194 dei 286 ristoranti trisellati così suddivisi per aree geografiche: Parigi (33), Francia (69), Italia (16), Germania (21), Spagna (16), Inghilterra (11), Resto d’Europa (23), Stati Uniti D’America (22), Asia (22), Giappone (53).