Quel che ci resta dopo la stella Michelin: ombre (e luci) sul futuro dei ristoranti

5 Novembre 2024

di Patrizia Ferlini

MODENA – Tutti inebriati, stupiti e a tratti sconvolti dopo queste nuove assegnazioni. Conferme, pronostici facili, ma anche sorprese. Ha regnato la commozione in quest'edizione della Guida Michelin con l'apoteosi nelle copiose lacrime del nuovo tristellato **Giancarlo Perbellini** che rivive tutta la sua storia insieme alla platea. Ma che succede ora? Cosa cambierà nel panorama gastronomico italiano dopo questa grande festa?

Nel corso degli anni abbiamo imparato a catalogare in due mondi separati i ristoranti stellati. Ci sono quelli che già erano impostati come se il riconoscimento facesse già parte della loro idea di cucina e gli altri che lo vedono come uno stravolgimento, positivo si intende, della loro filosofia. Con idea di cucina si racchiude tutto l'universo che la Michelin osserva e giudica: dall'ambiente, al servizio fino alla cucina vera e propria. Prendiamo ad esempio il neostellato ristorante Equilibrio di Dolcedo (Imperia).

In quest'ultimo caso lo chef **Jacopo Chieppa** aveva già deciso di improntare la sua esperienza gastronomica a un livello gourmet a 360 gradi. Atmosfera elegante, arredo curato e piatti come fossero quadri contemporanei. Una scelta che lo ha contraddistinto fin da subito

a livello territoriale e che ha attirato attenzioni di tutto rispetto. Un menu degustazione che è un viaggio nella sua mente folle, anche in questo caso con accezione positiva, ma all'insegna della raffinatezza. Che poi, a voler essere puntigliosi, la guida stessa dice "Lo stile di un ristorante o il suo ambiente formale o informale non hanno alcuna influenza sul riconoscimento", ma sappiamo bene che non sempre è così.

In genere, chi punta alla stella si mette autonomamente su un piano differente rispetto ai ristoranti cosiddetti "alla buona". Ma cosa cambia, quindi nella gestione di un locale dopo la conquista del famigerato titolo? Può cambiare lo stile della cucina? Raramente, se si possiede un'identità ben precisa. Si ripensa forse all'ambiente? Pare che sia comune un rinfresco per meglio adattarsi agli alti standard richiesti e, magari, avanzare di livello. Alla resa dei conti, quello che maggiormente si distacca dal passato, è il costo dell'esperienza.

L'impatto della stella sul piano economico è rilevante nella gestione del ristorante, con riflessi sul conto dei commensali. Partiamo dall'inizio, per mantenere standard elevati occorrono un personale all'altezza e solitamente in numero maggiore, delle ceramiche di pregio e una comunicazione pensata su misura. Notare che non si parla di materie prime. Il motivo? Soprattutto nel caso dei bi e tristellati capita sovente che i fornitori stessi, pur di avere come "sponsor" uno chef di prestigio, facciano prezzi di favore. Non si generalizza, ma è appurato che questo accada.

Tentare questa sfida del dimostrarsi sempre all'altezza è praticamente obbligatorio da parte di chi riceve la stella. Il risultato è un aumento dei costi che subisce anche l'avventore. Far fronte alle folli spese per attrezzarsi con il nuovo affumicatore di ultima generazione o con il servizio di piatti più originale in circolazione ha un prezzo. Questo prezzo lo si vede nello scontrino poco prima di uscire dal ristorante. Nella maggioranza dei casi questo non porta all'arricchimento dello chef o del ristoratore che, anzi, si trova a dover far tornare il bilancio con apparizioni in tv e promozioni pubblicitari di brillantanti e patatine.

Chi ci guadagna alla fine se tutti ne escono con le tasche più vuote? Forse è il caso di interpellare l'astro del firmamento **René Redzepi** che ha lasciato tutto quanto era riuscito a crearsi per costi di gestione troppo elevati. Anche lui, era partito dal basso, con delle idee che dopo le varie stelle hanno avuto la peggio contro il lato economico. Una scelta da premiare se si considera il suo non voler snaturare la propria idea di cucina e che pare aver ormai fatto presa in tutto il globo. Forse potremmo dire che l'unico che si arricchisce è il commensale, in senso metaforico, lasciando la tavola con un'esperienza in più, ma un portafoglio più leggero.

Per l'iscrizione sulle sue Guide,
Michelin non accetta
ne' favori, ne' denaro !