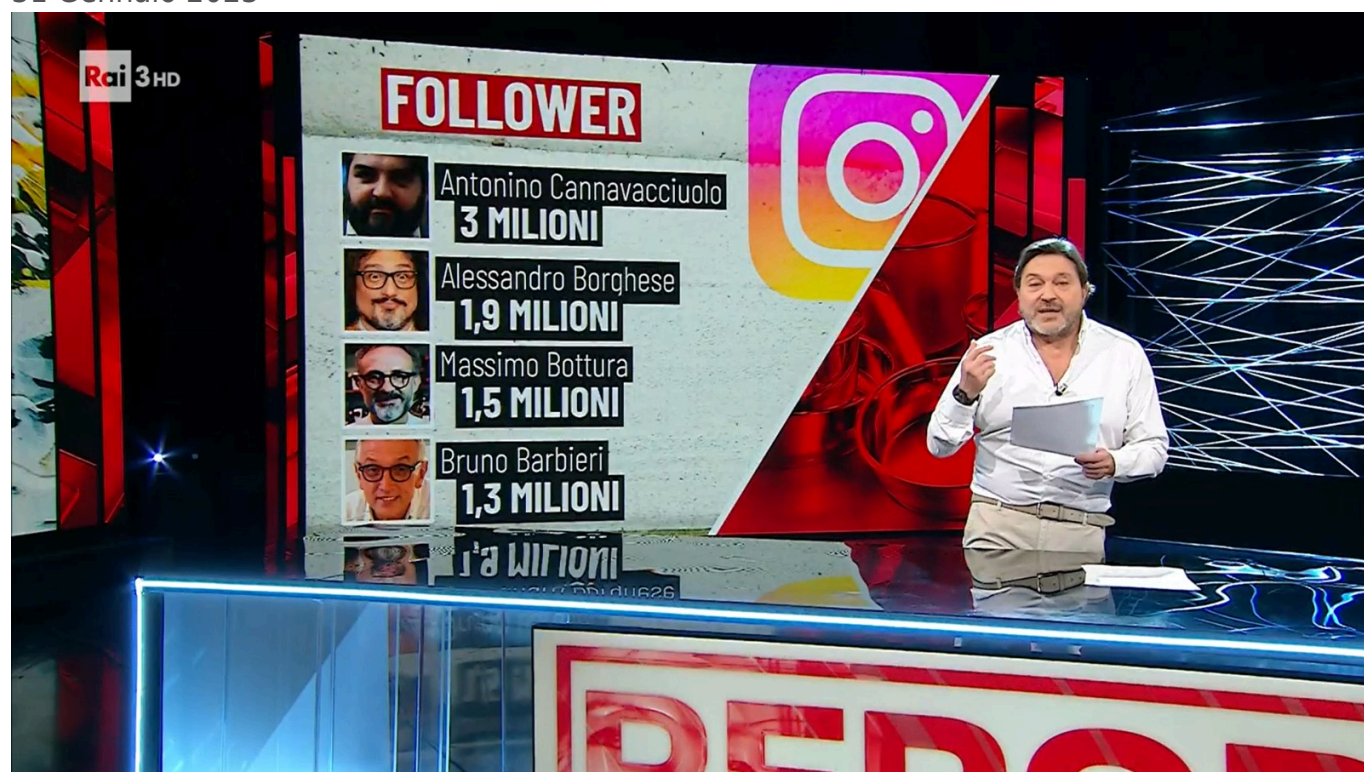


REPORT DEMOLISCE GLI CHEF STELLATI: GUADAGNANO PIÙ CON LA TV CHE CUCINANDO

31 Gennaio 2023



ROMA – Gli chef stellati guadagnano più con la tv che cucinando. Tralasciando il refrain sullo sfruttamento in cucina, fortunatamente circoscritto a una minima (e finale) parte della trasmissione, è un po' questa la conclusione a cui è arrivato *Report*, che ha dedicato un'inchiesta al mondo dell'alta ristorazione, mettendo in luce come le insegne più blasonate siano spesso in perdita, ma i loro patron fanno quadrare i conti grazie alla partecipazione a programmi televisivi.

“Nessuno va da **Bottura** o da **Cracco**, solo pochi eletti perché sono ristoranti da elite”, ha detto **Valerio Visintin**, critico gastronomico del *Corriere della Sera*, celebre per apparire sempre con un passamontagna, “loro sono famosissimi ma non per quello che fanno, ma per altre attività. Molte creazioni sono immaginifiche, non c’entrano nulla con la cucina ma giustificano questa allure di artista che hanno gli chef più quotati”.

Notoriamente critico nei confronti della celebre guida rossa, Visintin ha ribadito come “Michelin non ci dice qual è il meccanismo di assegnazione delle stelle, ci dice che ci sono 90

ispettori per tutta Europa ma questo significherebbe ogni anno più di 400 visite a testa!”.

“La guida contiene 3mila segnalazioni e 300 stellati, si parla solo di quelli perché non è una guida, è un gran giurì, è come se fosse l’Oscar della cucina”, ha aggiunto. “Sono quasi tutti ristoranti economicamente insostenibili, consumano come una Ferrari ma vanno come una 500. Perché esistono? C’è un sacco di gente che crede che quella sia la strada giusta per svoltare, infatti non capita raramente che chef stellati gettino la spugna”.

“Ci sono i bravi e i non bravi, i figli di un mercato e i figli di una passione”, ha osservato **Giorgio Barchiesi**, noto come Giorgione che pur ammettendo che anche per lui la televisione ha aiutato, ha raccontato come “il ristorante già viaggiava molto bene, ma adesso ha dei tempi di prenotazione molto più lunghi. La tv ti dà un valore aggiunto ma devi sapere che da solo non ce l’hai altrimenti vai in alto e fai rumore quando cadi!”.

Nel suo ristorante di Montefalco (Perugia) dove i tempi di attesa per il fine settimana arrivano a quattro mesi e mezzo, propone un menù, ricco ma fisso, ad appena 36 euro e spiega come riesce a farlo: “Se faccio un menù come pare a me compro quello che in quel momento può costare il giusto, posso scegliere in base a quello che trovo e conviene. Con questo tipo di libertà posso proporre un prezzo giusto, altrimenti devi alzare i prezzi perché non ce la fai!”.

A fare i conti per *Report* ci ha pensato **Massimo Ferruzzi**, amministratore unico della Jfc, società di consulenza turistica e territoriale: “Gli stellati in Italia hanno fatturato 327 milioni del 2022, contro i 284 del 2019. Un incremento dovuto soprattutto agli aumenti dei prezzi. Il prezzo medio da una stella è di 130 euro contro i 112 pre pandemia, ad un due stelle è di 200 euro, ad un tre stelle di 260 (bevande escluse, *ndc*). Aumentano i prezzi ma anche i costi: in un ristorante tre stelle”, ha spiegato l’esperto, “spesso c’è un rapporto personale-cliente uno ad uno, cioè un dipendente per ogni cliente”. Gli stellati hanno una media di 6.400 clienti all’anno cioè circa 22 al giorno. E lo chef di turno “nel ristorante spesso va in perdita, ma genera notorietà e immagine che si riverbera in un elemento positivo che è appunto la possibilità di essere pagato anche per semplici comparsate televisive”.

“Il business vero è la tv”, ha affermato con certezza **Gian Gaetano Bellavia**, esperto di riciclaggio a cui *Report* si rivolge in tutte le occasioni – buono per tutte le stagioni, si direbbe – per il quale lo chef stellato “non compra la carne, non paga la luce, non paga l’affitto...”. Tranne rari casi come ad esempio quello di **Antonino Cannavacciuolo**, che “realizza ricavi per 14 milioni di euro l’anno, 11-12 facendo il ristorante e il resto facendo la televisione. Guadagna 1,3 milioni ogni anno, al netto delle imposte”.

Dopo essere stato a cena nel suo ristorante di Milano senza però trovarlo, **Luca Bertazzoni**

ha intercettato in strada anche **Alessandro Borghese**, che nel 2021 ha perso poco più di 74mila euro con quel locale, mentre la Ab Normal srl, società che si occupa del suo business televisivo ha fatturato 1,8 milioni di euro: “Più tv che ristorazione? No”, ha detto lo chef, “diciamo che siamo sul 60-40 per cento”. Ribadendo la sua posizione espressa nei mesi scorsi che ha fatto discutere: “I giovani vanno retribuiti, ma devi essere anche capace di fare qualcosa. Chiedere senza avere delle basi è sbagliato”.

Oltre ai bravi e ai non bravi evocati da Giorgione, ci sono poi i casi - quelli per davvero - mediatici come il turco **Nusret Gökçe**, in arte Salt Bae, diventato famoso dopo un video su come spargere il sale sulla bistecca, che nel giro di un anno ha aperto 13 ristoranti in tutto il mondo. Ma questa è tutta un'altra storia.