VirtùQuotidiane

# RISTORANTI E GUIDE, TRA FALSE VERITÀ E MEZZE BUGIE

12 Marzo 2022

di Marcella Pace




PESCARA – “Prima regola d’oro, gli ispettori verificano i ristoranti, regolarmente e in maniera anonima, per valutare concretamente il livello delle prestazioni offerte ai loro clienti, e pagano sempre il conto. La corrispondenza con i lettori costituisce inoltre un ulteriore strumento per la realizzazione dei nostri itinerari di visita”.

È scritto a chiare lettere, a pagina numero 9 della Guida Michelin. L’anonimato rappresenta il primo punto del decalogo degli ispettori della “rossa”, la guida pensata nel 1900 per aiutare le allora poche migliaia di automobilisti francesi alle prese con un viaggio che, a quel tempo, era spesso avventuroso e che ora decreta l’olimpo del gusto in tutto il mondo.

A novembre di ogni anno, vengono resi noti i nomi dei ristoranti che entrano nella nuova edizione della guida.

Ma veniamo alle regole. I criteri di valutazione adottati dalla Guida Michelin sono gli stessi in

Europa, come in Cina, come negli Stati Uniti e come in Giappone. E allora come dicevamo, la visita anonima rappresenta il primissimo criterio, seguito dall'indipendenza.

"Per mantenere un punto di vista obiettivo, nell'interesse del lettore la selezione degli esercizi viene effettuata in assoluta indipendenza – si legge in guida – : l'inserimento in guida è totalmente gratuito. Le decisioni sono prese collegialmente dagli ispettori con il capo redattore e le distinzioni più importanti sono discusse a livello europeo".

Le classificazioni vengono aggiornate annualmente e la selezione riguarda tutte le categorie di confort e prezzo.

I riconoscimenti sono le Stelle, una, due e tre, che distinguono le cucine più meritevoli analizzando qualità della materia prima, tecnica di cottura, la personalità dello chef, la costanza della prestazioni in tutto il pasto e in tutte le stagioni e anche il buon rapporto di qualità prezzo. Le tre Stelle sono assegnate alla "Cucina unica, che merita il viaggio".

Le due sono quelle per le Cucine eccellenti che meritano la deviazione. Infine una Stella per la cucina di grande qualità. Che merita la tappa. Poi c'è il Bib Gourmand per il migliore rapporto qualità prezzo e da quest'anno la Stella verde, per i locali impegnati a favore di una gastronomia sostenibile. E infine le segnalazioni.

Dopo le ispezioni anonime, fatte sempre dopo aver individuato i ristoranti sulla base dei feedback dei lettori, ne viene eseguita una ufficiale e resa palese.

Vale a dire che un supervisor, prende un appuntamento con il ristoratore per ispezionare il locale, prelevare i menù, sottoporre lo chef a qualche domanda, per poi rendere noto l'esito dell'ispezione che, se conclusa positivamente, fa guadagnare il posto in guida.

È bene chiarire che essere attenzionati per assaggi tecnici, e questo vale anche per guide o recensioni minori, non significa ottenere di default il riconoscimento. Aspetto, questo, da non tralasciare, per distinguere chi gioca con annunci parziali, talvolta non completamente veri, di titoli non effettivamente conseguiti, che ammaliano potenziali (e spesso ignari) clienti, ma che danneggiano coloro che con fatica e lavoro hanno, realmente, ottenuto uno dei riconoscimenti in guida.

D'altra parte, non è raro che alcune insegne vengano contattate da redattori e ispettori, di guide che non siano Michelin per i motivi chiaramente espressi sopra. E può accadere di restare vittima di "bocconi avvelenati", come è successo pure a *Virtù Quotidiane* quando, in passato, suoi redattori hanno raccolto la testimonianza di un operatore che avrebbe – a

questo punto il condizionale è d'obbligo – inviato ben 10 campioni del suo prodotto su richiesta di una guida piuttosto blasonata, senza poi essere recensito. Questa semplice consegna, lo ha fatto sentire in diritto di rendere pubblico un inserimento in guida mai avvenuto.

Insomma, i lettori-clienti, in cui comunque negli anni è cresciuta la consapevolezza e la conoscenza, ma anche i giornalisti, devono prestare sempre massima attenzione a ciò che si legge e si scrive.

**L'EDIZIONE MICHELIN 2022**

Come vi abbiamo raccontato a novembre scorso, in Abruzzo l'edizione di quest'anno non ha visto nessuna novità. Confermate le tre Stelle al Casadonna Reale di **Niko Romito** a Castel di Sangro (L'Aquila), e una Stella ciascuno per Villa Majella della famiglia Tinari a Guardiagrele (Chieti), Al Metrò di **Nicola Fossaceca** a San Salvo (Chieti), La Bandiera della famiglia Spadone a Civitella Casanova (Pescara) e il D.One dello chef **Davide Pezzuto** a Montepagano di Roseto degli Abruzzi (Teramo).

Poi ci sono quattordici ristoranti, senza nessuna new entry, Bib Gourmand abruzzesi, ossia che per Michelin offrono cucina di qualità con un menù completo a meno di 35 euro: Casa Elodia a Camarda (L'Aquila), Taverna dei Caldora (Pacentro), Da Giocondo a Rivisondoli (L'Aquila), Clemente a Sulmona (L'Aquila), Locanda del Barone a Caramanico Terme (Pescara), Trita Pepe a Manoppello Scalo (Pescara), Estrò a Pescara, Taverna 58 a Pescara, Osteria dal Moro a Giulianova Lido (Teramo), Borgo Spoltino a Mosciano Sant'Angelo (Teramo), Bacucco d'Oro a Mutignano di Pineto (Teramo), 3 Archi a Notaresco (Teramo), Vecchia Marina a Roseto degli Abruzzi e Spoon a Teramo.

I ristoranti segnalati, presenti sul sito alla data del 12 marzo, sono: Café Les Paillotes a Pescara, Prospettive a Francavilla al Mare (Chieti), La Conchiglia d'Oro a Pineto (Teramo), Casa D'Angelo a Fara Filiorum Petri (Chieti), il Ritrovo d'Abruzzo a Civitella Casanova (Pescara), Bottega Culinaria a San Vito Chietino (Chieti), L'Angolino di Filippo a Marina di San Vito (Chieti), Insight Eatery a Rocca San Giovanni (Chieti), Lucia a Giulianova (Teramo); Arca ad Alba Adriatica (Teramo); Oishi a Teramo, Zunica 1880 a Civitella del Tronto (Teramo), Castello Aragona a Vasto (Chieti), La Corniola a Pescocostanzo (L'Aquila), Chichibio a Roccaraso (L'Aquila), Mammaròssa ad Avezzano, Al Caminetto a Carsoli (L'Aquila), L'Angolo d'Abruzzo a Carsoli (L'Aquila) e Yoichi a L'Aquila (quest'ultimo novità di questi giorni).