

GUIDA MICHELIN: ABRUZZO RIDIMENSIONATO, “MA LE NUOVE PROMESSE NON MANCANO”

di Jolanda Ferrara



PESCARA - Davvero una doccia fredda la perdita della Stella Michelin del Café Les Pailottes di Pescara: il maestro **Heinz Beck** è quasi gelato dalla “sorpresa”. Lo chef pluristellato tedesco dal cuore italiano - il suo La Pergola a Roma è tra i dieci ristoranti italiani che hanno

avuto riconfermate le Tre Stelle – è superconsulente del ristorante del cavalier **Filippo Antonio De Cecco** sul lido vip pescarese.

A pochi istanti dalla Star Revelation della *Michelin Italia 2020*, Beck ha sfilato sul palco del teatro municipale di Piacenza insieme ai riconfermati chef Tre Stelle. In tutto undici, tutti anima e volto di ristoranti che “valgono il viaggio” come garantisce la Rossa: Piazza Duomo ad Alba (Cuneo), Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), St. Hubertus a San Cassiano (Bolzano), Le Calandre a Rubano (Padova), Dal Pescatore a Canneto Sull’Oglio (Mantova), Osteria Francescana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (L’Aquila), Mauro Uliassi a Senigallia (Ancona) e il neo tristellato Enrico Bartolini al Mudec a Milano.

Per l’Abruzzo situazione invariata, Paillottes a parte, con il Reale di **Niko Romito** al top con tre Macarons e la schiera – ridotta a cinque – di stellati con un Macaron che comunque “meritano la tappa”.

E fanno a capo a **William Zonfa** (Magione Papale, L’Aquila), Famiglia Spadone (La Bandiera, Civitella Casanova), Famiglia Tinari (Villa Maiella, Guardiagrele), **Nicola Fossaceca** (Al Metrò, San Salvo Marina), **Davide Pezzuto** (D. One, Montepagano di Roseto degli Abruzzi).

Due, inoltre, i Bib Gourmand, ristoranti con il miglior rapporto qualità prezzo, che entrano in guida per l’Abruzzo: Estrò a Pescara e Spoon a Teramo, contrassegnati dalla faccia sorridente dell’omino Michelin che si lecca i baffi.

Le due nuove insegne si aggiungono a Casa Elodia a Camarda (L’Aquila), La Madonnina a Opi (L’Aquila), Taverna de li Caldora a Pacentro (L’Aquila), Da Giocondo a Rivisondoli (L’Aquila), Clemente a Sulmona (L’Aquila), Locanda del Barone a Caramanico Terme (Pescara), Trita Pepe a Manoppello (Pescara), Taverna 58 a Pescara, Osteria dal Moro a Giulianova (Teramo), Borgo Spoltino a Mosciano Sant’Angelo (Teramo), Bacucco d’Oro a Mutignano di Pineto (Teramo) e Tre Archi a Notaresco (Teramo) .

Ma torniamo alla nota dolente, raggiunto al telefono da *Virtù Quotidiane* il maestro Heinz

Beck chiede gentilmente “tempo per verificare” sulla sgradita sorpresa delle Paillottes. In cerca di altri autorevoli commentatori viriamo su Niko Romito, profeta idolatrato da tutto Abruzzo e dalla critica gastronomica che conta. Ma il suo cellulare squilla inutilmente.

Ben volentieri cediamo l’analisi a **Luigi Cremona**, critico gastronomico e curatore delle guide del Touring il quale nelle passate stagioni con Witaly ha curato appuntamenti di spicco con l’alta ristorazione a Les Paillottes di Pescara, ristorante “comunque segnalato” nella “sua” guida e che di recente ha ottenuto il secondo Cappello dalle *Guide de L’Espresso*. Una promozione che cozza con l’esito della pur autorevole “Rossa”.

“Qualcosa non ha funzionato, capita. Oppure si tratta di diversità di vedute, che rispetto”, afferma Cremona. “Certo per Pescara è una perdita ma non mi preoccuperei più di tanto, a meno che la pausa perduri. Quella delle Paillottes è una situazione particolare, un bellissimo ristorante con una grande consulenza, deve trovare la sua strada”.

“Nella ristorazione abruzzese non mancano motivi di interesse”, prosegue il gastronomo romano, scout e pigmalione della nuova generazione di “Emergenti” di sala, cucina , pizzeria a cui ha dedicato selezioni e premi ad hoc. “In Abruzzo ci sono giovani davvero in gamba che possono aspirare a tanto, penso ad **Antonio Blasi** del Tamo, a **Mattia** e **Alessio Spadone** de La Bandiera, ad **Arcangelo** e **Pascal Tinari** del Villa Maiella”.

“Mettiamola così” conclude l’ingegner Cremona, “a questo giro della Michelin l’Abruzzo ha avuto una pausa, ma anche il Lazio è stato quasi completamente dimenticato, è andata bene per Toscana e Campania. Io stesso sono rimasto sorpreso per alcune Stelle date, diversità di vedute appunto. Ma il mondo gira”.

E il resto è cronaca. Degli oltre duemila ristoranti in guida, oltre 1.400 ristoranti propongono un buon pasto con prodotti di qualità (simbolo del Piatto), 266 i Bib Gourmand (faccia sorridente dell’omino Michelin) di cui 25 novità. Le regioni con più ristoranti Bib Gourmand si confermano essere Emilia-Romagna 33 , Piemonte 32 , Lombardia 28, Toscana 27 e Veneto 22.

Oltre le Stelle, 4 i premi speciali assegnati dalla Michelin Italia 2020. Mentor Chef Michelin 2020 by Eberhard assegnato a **Gennaro Esposito**, ristorante Torre del Saracino, Vico Equense. Giovane Chef Michelin2020 by Lavazza assegnato a **Davide Puleio**, ristorante L'Alchimia, Milano. Servizio di Sala Michelin2020By Coppini assegnato a **Sara Orlando** ristorante Locanda di Orta, Orta San Giulio. Passion for Wine Michelin 2020 By Consorzio del Brunello di Montalcino **Rino Billia** ,ristoranteLe Petit restaurant, Cogne.