

della fascia mediana e di quella ancora più umile. E c'è anche chi, come Enrico Crippa, 44 anni, ha fatto della "piemontesità" una scelta di vita. Brianzolo di nascita, langarolo di adozione, negli ultimi anni lo chef di Piazza Duomo, ad Alba, è cresciuto in maniera costante anche con il sostegno della famiglia Ceretto, fino a raggiungere le tre stelle Michelin e ora i 19,75 ventesimi dell'Espresso. Forte dei suoi "signature dish", i piatti che lo hanno reso famoso: insalata di uova e uova, dove caviale e uova di gallina si rincorrono e provano a superarsi; gli gnocchi con Seirass (la ricotta "piemunteisa"); la crema di patate d'alta Langa con uovo di quaglia e tè cinese Lapsang Souchong; il cardo con crema di bagna cauda e tartufo bianco. E, new entry d'autunno, la rivisitazione di un piatto della tradizione, rape e salsiccia: bocconcini di salsiccia cruda di vitello e carne fassona, gelatina di rape tostate e caramellate, lamelle di rapa fresca. «Quando rivisitiamo un piatto della tradizione, prima di metterlo nel menu lo facciamo assaggiare agli anziani delle Langhe. Se dicono: "L'è nen parei", "non è uguale" in dialetto, ma riconoscono che il cibo al palato richiama il sapore di un tempo, allora il gioco è fatto», spiega Crippa, che attinge gran parte delle verdure a chilometro zero dai suoi orti, tre ettari tra Barolo e San Cassiano.

SACRA FAMIGLIA

Come spiega Vizzari, in Italia non si è mai mangiato così bene, dal Friuli alla Sicilia. E i cuochi italiani, finalmente, sanno fare squadra come i colleghi transalpini: scambiano idee e spunti, collaborano a progetti comuni mettendo da parte le rivalità, almeno in apparenza. E così, gli esperti della guida premiano Emanuele Scarello, chef di Agli Amici, alle porte di Udine (passato da 18 a 18,5 ventesimi nella guida 2016): ristorante di famiglia, dove la sorella Michela si occupa della sala e della cantina, mentre la madre Ivonne troneggia in cucina. Piatti estrosi come la tartare d'ostrea e manzo con panna cotta agli agrumi; pasta d'alghe, broccoli, sarde affumicate e salsa inglese salata; millefoglie di musetto e gambero rosso, aria di brovada (rape macerate e fermentate a contatto con la vinaccia, omaggio alla tradizione friulana) ed emulsione di senape.

Da Nord a Sud, è la famiglia il filo rosso che unisce territori e storie diverse. A Bruscianno, all'ombra del Vesuvio, ci sono gli Sposito, che portano avanti Taverna Estia (stesso salto del ristorante Agli Amici, da 18 a 18,5 ventesimi) con talento e passione. Il frontman è Francesco Sposito, 32 anni, fuoriclasse ben circondato: il fratello Mario in sala insieme a mamma Margherita, che si occupa anche di catering e cerimonie, con la "benedizione" di papà Armando, fondatore della ditta. Dopo aver viaggiato e lavorato lon-

tano da casa, con Alain Passard e Igles Corelli, lo chef ha deciso di tornare nella propria terra, in un contesto difficile come l'hinterland napoletano. «Nel corso degli anni ho ricevuto proposte e corteggiamenti. Ma non ho mai accettato, per mantenere unita la famiglia», dice Francesco Sposito, che aggiunge: «All'inizio non avevo empatia con questo territorio: il degrado, la politica che non funziona. Mi chiedevo: "Ma chi me lo fa fare?". Oggi non ci faccio più caso: punto a cambiare la mentalità della gente attraverso la mia cucina». Il menu sprizza energia: dalle chips di ventricella di baccalà e gelato di peperone alla sella di capriolo arrostita con purea di zucca al pepe. Con un gran finale che giustifica il viaggio: il babà arrosto, passato sulla griglia e poi servito con una mousse al caramello, gelato di mela annurca e pasta d'arancia.

BENVENUTI AL NORD

La Campania, dunque, resta ai piani alti della ristorazione. Inoltre, come prevedibile, la patria della pizza è ben rappresentata nell'inserto "Le migliori pizzerie d'Italia 2016", novità della guida di quest'anno. Tra gli oltre 60 locali segnalati, le sorprese arrivano invece dal profondo Nord: a Bergamo la Pizzeria Capri dei fratelli Nasti, nati in Costiera Amalfitana ma da una vita in Padania, che sfornano 250 tipi di pizza, dai classici alla integrale "tramontina" aromatizzata al finocchietto selvatico. E a Mestre la pizzeria Grigoris, guidata da Ruggero Ravagnan: pizze di scuola napoletana, alte e ben cotte, con i prodotti Slow Food: San Marzano, salsiccia rossa di Castelpoto, fior di latte di Agerola. Con buona pace dei fanatici del chilometro zero. ■



www.lespresso.it

Sul sito dell'Espresso lo speciale interattivo dedicato alla Guida 2016: videointerviste ai top chef, le ricette dei migliori piatti, chi sale e chi scende, i premi ai professionisti della sala e delle cantine