

I Ristoranti d'Italia 2016



no, negli spazi del Refettorio Ambrosiano, dove ha preparato per la first lady i piatti dedicati al recupero degli avanzi di cibo con le eccedenze alimentari dell'Esposizione Universale. Invito ricambiato: a fine agosto Bottura è volato alla Casa Bianca, a Washington, per spiegare la filosofia del progetto del Refettorio, immortalando il blitz con una foto su Instagram a fianco di Sam Kass, cuoco presidenziale nell'era Obama. Ora i due chef lavorano a una mega cena "a impatto zero" con mille invitati e 20 cuochi provenienti da ogni parte del mondo, il 16 ottobre nel capoluogo lombardo. Obiettivo: raccogliere fondi per scopi etico-sociali. «Finalmente i politici ci ascoltano. La cena potrebbe essere il trampolino per portare i nostri temi alla Conferenza Onu di Parigi sui cam-

biamenti climatici, a dicembre», si infervora il proprietario dell'Osteria Franceseana.

Da sinistra:
Raffaele e
Massimiliano
Alajmo.
Nell'altra pagina:
Niko Romito

PIEMONTE ÜBER ALLES

Tra i portabandiera della Nuova Cucina Italiana (Bottura, Crippa, Alajmo, Uliassi, Scabin) e le nuove leve della ristorazione di qualità (tra gli altri, Baronetto, Camanini, Iannotti, Milone, il giovanissimo Luca Abbruzzino), la crescita è omogenea da Nord a Sud (vedi riquadro qui sotto). Ma è il Piemonte, a detta degli esperti, a meritare la palma della "regione più buona d'Italia", non solo per livello e numero di grandi ristoranti, quanto per l'affidabilità

Finalmente i cuochi italiani fanno squadra di Enzo Vizzari

«In Italia non si è mai mangiato così bene». Lo si ripete da qualche anno e la Guida appena presentata lo ribadisce, ma ora è il caso di ragionare su quanto è successo dentro le cucine dei ristoranti negli ultimi due lustri. Oggi la nostra enogastronomia vive una sorta di nuovo rinascimento e gode di un vento benevolo che premia il made in Italy autentico, mentre un po' ovunque all'estero si coglie un concreto interesse per la nostra cucina d'avanguardia, e non solo per quella tradizionale "da trattoria".

A vincere è una cucina tanto identitaria, cioè italiana e riconoscibile, quanto finalmente moderna. Se la rivoluzione inizia da Gualtiero Marchesi, che alla fine degli anni Settanta interpreta in chiave italiana la lezione della "nouvelle cuisine" francese e fa scuola, gli anni Novanta sono invece firmati da grandi solisti come i Vissani, i Pierangelini, i Santin, i Santini, meno vocati a fare sistema e a insegnare, ma comunque modelli di riferimento per tutta una generazione di cuochi in fieri. La svolta vera avviene però

intorno al 2005, con l'ascesa e l'affermazione degli interpreti della "nuova cucina italiana", come io stesso all'epoca la battezzai: Bottura, Scabin, Alajmo, Cracco, Beck; qualche anno dopo, Crippa, Uliassi, Esposito, Cannavacciuolo, Cuttaia, Sultano; e dopo ancora Romito, Bartolini, Sposito, Parini... Tutti portabandiera d'una generazione che ha cambiato la prospettiva da cui guardare le cucine regionali, insegnando a considerarle un'instimabile base di partenza invece che zavorre

ingombranti, e filtrandole attraverso una nuova apertura alle esperienze straniere unita a un dialogo senza riserve coi colleghi. «In Italia non si è mai mangiato così bene», dunque, e scorrendo nelle pagine della Guida i nomi dei giovani che incalzano (Baronetto, Camanini, Milone, Iannotti, Dal Degan, Abbruzzino, Costardi...) si può scommettere che nei prossimi anni questo sarà sempre più vero, perché sono loro il futuro che già viviamo.

