



11 Dicembre 2015

RISTORANTI, NESSUNA NUOVA STELLA Michelin, è buio pesto: la guida ignora le Due Torri

di MAURO BASSINI

CI AVEVANO illuso alcuni giornalisti americani, scrivendo che Bologna è la seconda città del mondo in cui si mangia meglio dopo Bordeaux, oppure elogiando l'Emilia come paradiso europeo del buon cibo. Poi arriva la guida gastronomica più attesa dell'anno ed è la solita doccia fredda. La Michelin 2016, presentata ieri a Milano, premia Lombardia e Veneto con tante stelle in più (rispettivamente cinque e sei), incorona Napoli come città più stellata d'Italia, promuove nuovi ristoranti da Barletta a San Vito di Cadore, ma prende ancora una volta a schiaffoni l'Emilia e Bologna: buio pesto, nessuna nuova stella in regione, nemmeno il bravissimo Gianluca Gorini delle Giare di Montiano. Il solito podio per il grande 'tristellato' Massimo Bottura a Modena e i soliti nomi in provincia e in città: le due stelle del San Domenico di Imola, la stella ai Portici, al Marconi di Sasso, ad Amerigo a Savigno. Tutto come l'anno scorso e come due anni fa, con correzioni insignificanti o sgradevoli. Giornata triste per chi sognava di vedere consacrata, almeno un po', la crescita qualitativa bolognese. Evito l'elenco completo dei locali citati, ormai cristallizzato e ritrito anche in provincia. Possibile che le sole novità di casa nostra siano la presa d'atto che Claudio Sordi sta lavorando bene ai Carracci, o il simboletto del 'bib gourmand' (pasti accurati a prezzo contenuto) a un ristorante come Danilo e Patrizia che già era in guida? No, scusate, ma Bologna non c'è proprio in quella fotocopia sfocata e sbiadita che la guida rossa ci propone ogni dodici mesi. Certo, è anche colpa di tanti ristoratori, spesso legati a una tradizione comoda e stanca. O di un circo mediatico-gastronomico che continua a considerarci mediocre provincia e a negare attenzione e interesse per un'area geografica che in realtà non esprime solo il genio di Bottura (in questo la Michelin non è tanto diversa dalle guide concorrenti). Ma c'è dell'altro, e lo ripeteremo fino alla noia: l'impegno e la qualità di una nuova interessante pattuglia di chef, giovani o quasi, andrebbe raccontato, sottoli-

neato, incoraggiato da chi si ritiene giudice e promotore della buona cucina. Vieni da chiedersi di quale Bologna parli una guida che continua a ignorare talenti come Francesco Carboni (Acqua pazza), Dario Picchiotti (Sacerno), Vincenzo Vottero (Antica trattoria del Reno) Fabrizio Boccafoli (Farneto) Alessandro Panichi (Villa Aretusi) Lucia Antonelli (Taverna del cacciatore) e chiedo scusa ad altri meritevoli. In qualche caso si aggiunge la beffa: il Cambio di Max Poggi, ad esempio, che la Michelin ha escluso solo per l'imminente trasloco, ripetendo un errore già commesso dalla guida dell'Espresso. O la perdurante assenza di Buriani di Pieve di Cento, privato della stella tanti anni fa e più recentemente cancellato dopo il terremoto che ha costretto a un temporaneo trasloco uno dei migliori ristoranti della pianura. Eppure la Michelin continua a essere la guida più attesa e temuta, forse anche la più letta. Dai ristoratori, più che dai loro clienti.

bassinimauro@gmail.com



PORTICI Lo chef Jacobucci