IDENTITÀ GOLOSE
Guida 2022
XV EDIZIONE

Inseguendo un'autentica normalità

Un numero? No, due: 227 e 1055. L'edizione 2022 della *Guida di Identità Golose ai ristoranti di Italia, Europa e Mondo* può essere sintetizzata da queste due cifre, che non sono certo scolpite del marmo perché una pubblicazione online ti garantisce quella elasticità sconosciuta a chi ancora si ostina a pubblicarne una di carta. Millecinquantacinque sono le schede pubblicate quest'anno, luoghi in Italia e anche fuori, sparsi in 31 Paesi differenti. Lo scorso anno furono 828, quindi 227 in meno. Il mondo era chiuso su se stesso causa pandemia e in pratica, con **Gabriele Zanatta** a coordinare uno splendido stuolo di collaboratori, raccontammo quasi esclusivamente il meglio della ristorazione italiana, tra mille difficoltà tra l'altro perché gli orizzonti erano forzatamente ristretti.

Grazie ai vaccini siamo tornati a viaggiare e abbiamo preso atto che iniziava a vacillare un certo modo di concepire il fine dining, quello che aveva preso le misure sui super-ricchi, un parametrarsi su cifre dopate dai patrimoni di pochi. Ci sono sempre stati locali inaccessibili ai più, ma mai come in questo periodo. È scontato che il prezzo di una porzione o di un menu intero non sia determinato soprattutto dal costo delle materie prime, ma chi si era votato a soddisfare soprattutto, se non solo, i multimilionari di ogni nazione aveva anche deciso di tagliare fuori i gastronomi sinceri e appassionati, che erano pronti a investire importi di spessore a patto ci fosse intelligenza e rispetto per loro e i loro soldi.

L'invasione dell'Ucraina da parte della Russia può avere dato una mazzata formidabile a questo sistema che ricorda tanto i castelli di carte, un andare verso l'alto senza fondamenta autentiche sulle quali poggiare, realtà di straordinaria bellezza e importanza che però ben difficilmente erano – e ancora sono – anche una vetrina per le culture agro-alimentari e gastronomiche dei Paesi in cui hanno preso forma. Ego, fortissimamente il culto dell'ego di investitori e chef.

Quanto sta accadendo da un paio di anni in qua, dimostra – e conferma - che con i soldi puoi comperare tutto, poi però si deve andare a vedere se si ha a che fare con cattedrali erette in deserti gastro-culturali o se sono le vette di realtà culinarie le cui radici affondano nel passato. Gli esempi positivi possono arrivare dal Perù o dalla

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS
Veuve Clicquot
BIRRA DEL BORGO
thefork a Tripadvisor company

Danimarca e i Paesi Nordici, da almeno una ventina di anni in grande e giusto spolvero a ogni livello di ristorazione, non solo i posti di lusso.

Due anni, e ancora tanto da fare per tornare a un'autentica normalità, ci stanno consegnando una geografia della ristorazione che non ha un chiaro volto. Le pizzerie - a proposito, ne abbiamo recensite finora 100, una guida nella guida - desiderano sempre più fortemente di essere considerate a pieno titolo dei ristoranti. I ristoranti percorrono nuove strade ben sapendo che le persone sono sempre più insofferenti verso le banalità, i menu sterminati, le materie prime mediocri, ingredienti che non conoscono le stagioni e cuochi che spacciano per cucina espressa piatti fatti in serie come per un servizio esterno.

L'altra faccia di sottovuoti e basse temperature è un appiattimento delle proposte da parte di chef normali, coloro che spacciano per novità o riflessioni loro quanto scopiazzato in giro. Trovano il coraggio di fare un qualcosa per loro nuovo solo quando capiscono che altri hanno aperto nuovi sentieri e quel certo ingrediente o ricetta furoreggiano e tutti lo vogliono. Sembra impossibile non usare la burrata e, da poco più di un anno, anche le animelle. Di infestante non c'è stata solo la rucola il secolo scorso. È come un'araba fenice che rinasce sotto nuove spoglie. In questo uniformarsi prima o poi faremo i conti con braci, griglie e affumicature così come i pesci stagionati. Segniamoci oggi i precursori, i maestri, così da non confonderci più avanti con gli imitatori.

Un'ulteriore riflessione: i menu degustazione. Stanno soppiantando le proposte alla carta e sovente senza un senso autentico. In principio fu **Ferran Adrià**, il *Bulli* e la nuova Spagna. In pratica lo spartito ha sostituito le *jam session*, la composizione del menu da parte del cliente e non della cucina. Lo trovo giusto in quei locali da esperienza assoluta. Non vai alla Scala e decidi tu cosa vi si suona quella sera. C'è un cartellone e scegli. Purtroppo, stretti anche da importanti problemi legati ai costi, le bollette stratosferiche sono solo l'ultima dannazione per i ristoratori, il menu obbligato può divenire un rifugio per tanti che non hanno un mondo tutto loro da esprimere. È comprensibilissimo.

Nei mesi a venire parleremo tanto di sala e di come far tornare a lavorare in questo settore chi lo ha abbandonato dal primo lockdown in poi. Di certo, abolendo la figura dello chef tiranno, rifuggendo da tutta la pubblicistica legata a un passato fatto di imposizioni, gavette umilianti perpetuate perché così è sempre stato. Più si torna a pranzare o cenare all'estero e più parli italiano con sala e cucina. Non è sempre stato così.

*Il 7 marzo 2022, presentazione della Guida di Identità Golose 2022, le schede presenti sono di **1.055** ristoranti da **31** Paesi, di cui **218** ristoranti novità assolute. Le schede italiane sono **902**, i ristoranti nel mondo **153**. Le pizzerie sono **100**. Novità*

*2022: i cocktail bar, **16** nel primo round: non sono semplici insegne che fanno "anche" cocktail ma ragionano in modo profondo sulla miscelazione. Un dato cui teniamo molto è quello degli chef giovani: quest'anno Chef che non hanno compiuto 30 anni sono **67**, e **441** quelli di età compresa tra 30 e 39. Buona lettura.*

Paolo Marchi

7 marzo 2022

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO THE FINE DINING WATERS
Veuve Clicquot
BIRRA DEL BORGO
thefork a Tripadvisor company