

A. Solillo
S. Palermo
Il maître e i
saperi della
cucina



Le guide gastronomiche più diffuse

Tra le guide gastronomiche più diffuse, si possono citare sicuramente la **“Guida Michelin”**, **“Il Gambero Rosso”**, **“La Guida de L’Espresso”** e **“Alberghi e ristoranti d’Italia (TCI)”**.

Per una ristorazione legata soprattutto alla tradizione popolare e al territorio, sono particolarmente interessanti le guide, in formato cartaceo o digitale, dell’**“Accademia Italiana della Cucina”** e delle **“Osterie d’Italia”** di Slow Food.

Tutte quante, nello stilare le recensioni, seguono la medesima articolazione, mentre si distinguono nella metodologia con la quale si effettua l’assegnazione dei punti.

“Il Gambero Rosso” e **“La Guida de L’Espresso”** sono **guide a punteggio**. Per la prima, il voto massimo è 103 ed è il risultato dalla somma di tre punteggi calcolati in centesimi: cucina (fino a 70), cantina (fino a 20) e servizio (fino a 10), più 3 punti di bonus. Per la seconda, il voto massimo è 20, calcolato in decimi e centesimi; per esempio, un ristorante che ottiene un punteggio di 19,75 ha raggiunto quasi il top di gamma. Entrambe attribuiscono, su base numerica da 1 a 3, premi speciali rappresentati con simboli (forchette e cappelli).

La **“Guida Michelin”** e **“Alberghi e ristoranti d’Italia (TCI)”** vengono definite, invece, **guide a punteggio ridotto**, perché la valutazione dei piatti si esprime da 1 a 3 stelle e quella della location da 1 a 5 forchette.

Esistono, infine, anche **guide senza punteggio**, come quelle redatte da Slow Food che, al loro interno, attribuiscono solo dei riconoscimenti basati su commenti.

Un’altra guida che non si avvale dei punteggi è la recentissima guida **“Identità golose”** che punta sulla segnalazione di una ristorazione moderna e proiettata nel futuro.



Le recensioni Michelin e i blog

Le stelle sono assegnate a ogni esercizio secondo criteri oggettivi ben precisi. L’elemento più importante, comunque, è il contenuto del piatto (“le stelle sono nel piatto”), valutato in base alla qualità dei prodotti, alla raffinatezza delle preparazioni e alla precisione della cottura e dei condimenti, senza dimenticare il rapporto qualità/prezzo. Più si sale nella scala delle stelle, più il contenuto del piatto deve essere perfetto, equilibrato e curato nei minimi dettagli.

Per quanto riguarda gli operatori di un certo locale, vengono presi in considerazione la personalità della cucina, come pure la creatività dello chef e della sua squadra. Va tenuto presente, che le stelle premiano la collegialità del lavoro, non soltanto lo chef. Infatti, egli imprime lo stile, scandisce il tempo, ma la sua fama non influenza la valutazione. L’ambiente, il comfort e il servizio sono giudicati a parte e classificati con l’attribuzione delle for-

chette, in una scala da 1 a 5, che restano, però, indipendenti dalle stelle. Un ristorante con 3 stelle per la qualità della cucina, può avere 1 forchetta per l’arredamento. Ma può accadere anche il contrario: 5 forchette per la bellezza e il lusso del luogo e 1 stella per la cucina.

Oggi hanno notevole successo le guide on-line (spesso disponibili anche su app) ma anche i blog e i forum di appassionati di gastronomia, che consentono all’utente di lasciare commenti e recensioni.

