

1° "SOTTO LE STELLE"

di Bernardo Iovene

Collaborazione Carla Falzone e Ilaria Proietti

Riprese Cristiano Forti

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

E ora l'inchiesta che apre la nostra nuova stagione, e punta dritto alle stelle.

LAUREA AD HONOREM ALLO CHEF MASSIMO BOTTURA 06/02/2017 RETTORE BOLOGNA

"Massimo Bottura, nato a Modena, il 30 settembre 1962 dottore ad honorem in direzione aziendale. Gli conferiamo il presente diploma di laurea a tutti gli effetti di legge".

FILIPPO LA MANTIA – OSTE E CUOCO

A Milano tutti i miei amici sono tutti chef stellati. Tutti, incredibile guarda. Quindi ormai ci giochiamo. Quando facciamo gli eventi insieme, facciamo 2, 1, 0. Sadler che ha due stelle. Morelli ne ha una e io zero, capito? Quindi ormai ci gioco.

BERNARDO IOVENE

Ha lo sponsor di fiducia lei? Cos'è questo la Bmw?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Sì, io sono ambassador per Bmw Milano. Bmw Italia. Poi ho altri sponsor miei che sono IVC per gli orologi, Eleventy che è un'azienda di abbigliamento.

FILIPPO LA MANTIA – OSTE E CUOCO

Io per esempio che l'altra sera ho avuto qui un evento qui del World Food Program. Quando praticamente mi hanno chiamato a parlare davanti al sindaco, al presidente mondiale del WFP, io ho detto solamente una cosa. Poi c'erano ambasciatori, tutti gli amministratori delegati di grandi società mondo. Certo oggi il cuoco è stato chiamato a ricoprire ruoli a cui non siamo preparati, a cui io non sono preparato. Per me parlare qua è veramente imbarazzante, quindi vi racconterò il menù della serata, dopodiché arriverci e grazie. Così ho fatto. Che mi mettevo a dire, scusami?

BERNARDO IOVENE

E poi sei un cuoco, diciamo.

FILIPPO LA MANTIA – OSTE E CUOCO

Io faccio il cuoco!

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

Avanti!

BERNARDO IOVENE

Ecco! Ci accogli mascherato addirittura!

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

Per forza, dai!

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Valerio Visintin è l'ultimo giornalista gastronomico ad agire in incognito. Cura per il Corriere della Sera la rubrica "Mangiare a Milano". Di lui si conosce la firma, ma non il volto.

BERNARDO IOVENE

Ci accogli così? Non ti dobbiamo proprio vedere!

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

No, no, no!

BERNARDO IOVENE

Sei andato a provare i ristoranti degli chef più famosi? Insomma che sono in tv. Mi riferisco...

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

Molti sì. Beh alcuni son tremendi. Bastianich no ha la stella, ma il suo ristorante che è qua a Milano, lo ha aperto insieme a Belèn, un'altra esperta di cibo, è un posto tremendo insomma. Da Cracco non mi sono mai trovato tanto bene. Sono stato tre-quattro volte e non ho mai mangiato veramente all'altezza del conto. Tieni presente che questi ti chiedono delle cifre enormi. Soprattutto 'sti stellati.

BERNARDO IOVENE

Voi critici ve la cantate e ve la suonate? Oppure hanno... ha veramente un senso?

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

In teoria sarebbero dei libretti da consultare per scegliere dove andare a cena. Poi, non è così perché le grandi guide invece fanno politica distribuiscono benemerenze, menzioni speciali, c'è un giro di sponsor...C'è un ritorno... c'è tutto un indotto che nutre questo carosello di cuochi e critici.

BERNARDO IOVENE

Rimarrai sempre mascherato.

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

Sono 26 anni che tengo il mio volto nascosto. Se io andassi presentandomi, come fanno quasi tutti i miei colleghi, cosa racconterei al lettore? Un'esperienza marziana perché avrei appunto un servizio di favore, l'abbraccio dello chef. Mi avvicinerei troppo alla mia controparte, avrei anche più difficoltà io a dire la verità.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Ma povero Visintin che è costretto ad andare in giro mascherato da anni a fare le interviste! Però in incognito dovrebbero andare tutti i critici gastronomici perché altrimenti rischi che ti stendono il tappeto rosso e poi tu scriva sulle guide "è eccezionale".

Ed ha la sua importanza perché sono in tanti a scegliere il ristorante in base alle stelle Michelin, alle forchette del Gambero Rosso, o ai cappelli dell'Espresso che hanno la

loro influenza perché uno chef che raggiunge la stella raddoppia il suo fatturato, certo poi lo vedi un po' meno in cucina e più spesso all'interno dei programmi tv come opinionista, partecipa ad eventi e diventa ambasciatore del gusto.

Per entrare nel circuito degli chef griffati, però, necessita avere lo sponsor giusto, il fornitore giusto e l'amico critico che gira senza maschera e che è disposto a chiudere un occhio se c'è da scambiare qualche voto.

Bene, tutto quello che c'è da sapere quando vi sedete ad un tavolo griffato e che nessuna guida vi scriverà mai. Il nostro stellato, Bernardo Iovene.

FILIPPO LA MANTIA – OSTE E CUOCO

La pasta con il ragù al forno, minchia che è un piatto pazzesco, praticamente. E poi faccio la pasta con le polpette col maiale, capito? Cioè cose belle sostanziose.

BERNARDO IOVENE

Non è cucina stellata.

FILIPPO LA MANTIA – OSTE E CUOCO

No, assolutamente no. Ma poi uno deve stare con questa paranoia di quello delle stelle che ti viene a visitare, se te la toglie, poi mi uccido. Perché ormai ci sono i cuochi che si uccidono. Vedi che grande importanza che ha la vita, cioè io lascio figli praticamente e famiglie perché mi hanno tolto la stella. Pazzesco!

BERNARDO IOVENE

Ah, uno per volta viene preso?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Uno per volta, sì perché devono essere messi in modo ordinato e anche ragionato. Perché questo è importante anche.

BERNARDO IOVENE

Ragionato. Quando noi facciamo i piatti, facciamo dei disastri a casa!

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Non lo so lei come fa i piatti!

BERNARDO IOVENE

Prendo un mestolo e metto dentro!

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Eh no! Questa è una polvere di broccoli essiccati che mettiamo sopra i fusilli, una polvere di pane e poi completiamo con le cozze. Questo è il ristorante Berton appunto che ha una stella Michelin, tre cappelli sull'Espresso e tre forchette sul Gambero Rosso.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Stelle, cappelli e forchette sono i riconoscimenti delle guide storiche. Ogni anno esce una nuova guida aggiornata e se perdi dei punti sono tragedie. Questo vale innanzitutto per la stella Michelin.

CLAUDIO SADLER – CHEF 2 STELLE MICHELIN – 2 FORCHETTE – 2 CAPPELLI

Cioè se la prendi e te la tolgono non è che hai fatto bingo. Prenderla e mantenerla è la cosa più complicata che ci sia.

BERNARDO IOVENE

Senta, quanti coperti avete? Questo è il suo ristorante, no?

CLAUDIO SADLER – CHEF 2 STELLE MICHELIN – 2 FORCHETTE – 2 CAPPELLI

Questo è il mio ristorante. Noi abbiamo circa 36 coperti. 36 coperti e non facciamo di più.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Del resto se ogni piatto prevede una preparazione da sala operatoria con tanto di pinza e bisturi non puoi avere centinaia di clienti che aspettano.

BERNARDO IOVENE

Cosa stai preparando?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Sto preparando i calamaretti cotti e crudi. Crema di zafferano. Caviale calvisius. Adesso viene servito in sala con il brodo di gallina.

BERNARDO IOVENE

Questo è brodo di gallina?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Questo è brodo di gallina.

ANGELO TROIANI – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Il ristorante medio italiano stellato è intorno ai 40 coperti diciamo via. Medio.

BERNARDO IOVENE

Per lo standard alto che deve mantenere, per il servizio che deve offrire, per i vini... non si regge.

ANGELO TROIANI – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

O comunque sicuramente non dà soddisfazioni straordinarie. Puoi trovare soddisfazione in altri percorsi. Che sono il mondo delle consulenze piuttosto che chi ce la fa magari nella televisione. Chi la persegue, chi gli piace...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Oppure apri altri ristoranti meno impegnativi e con più coperti.

BERNARDO IOVENE

Lei quanti ristoranti ha?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Io c'ho attualmente quattro ristoranti.

BERNARDO IOVENE

Sono tutti stellati?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

No, no, no. Solo questo è stellato.

CLAUDIO SADLER – CHEF 2 STELLE MICHELIN – 2 FORCHETTE – 2 CAPPELLI

Abbiamo anche a fianco al ristorante, una trattoria che si chiama Chic & Quick e lì facciamo una cucina più semplice.

BERNARDO IOVENE

Gli saka sono diversi tra qua e là?

CLAUDIO SADLER – CHEF 2 STELLE MICHELIN – 2 FORCHETTE – 2 CAPPELLI

No. Normalmente no.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La cucina è impostata diversamente e qui puoi mangiare anche con 21 euro. Mente in quello accanto con due stelle Michelin, due cappelli della guida Espresso e due forchette del Gambero Rosso...

CLAUDIO SADLER – CHEF 2 STELLE MICHELIN – 2 FORCHETTE – 2 CAPPELLI

Dai 120 a 180 euro a coperto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche Cristina Bowerman nel suo ristorante stellato ha 50 coperti. Ma ha appena aperto un ristorante e pizzeria per centinaia di posti e ha anche un banco gastronomico al mercato del Testaccio.

CRISTINA BOWERMAN – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Dobbiamo sconfiggere l'idea che il ristorante di un certo livello possa essere fatto solo per 20 coperti.

FABIO FAZIO

"Bruno Barbieri. Joe Bastianich. Antonino Cannavacciuolo e Carlo Cracco!"

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Poi c'è la televisione. Noi siamo l'unico programma a cui le nuove star a richiesta hanno detto di no. Sia lo chef Rubio di "Unti e Bisunti" che Alessandro Borghese dei 4 ristoranti. Per non parlare delle quattro star: Cracco, Barbieri, Bastianich e Cannavacciuolo. E per finire poi c'è l'attività più redditizia che è la pubblicità.

BERNARDO IOVENE

Questo che cosa è?

LINO SCARALLO – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Questo è un calamaro scottato con sentori di brace. Non passa sulla brace, ma il profumo è di brace. Cavolo rosso e lemon curd.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Lino Scarallo invece nonostante la stella Michelin sul petto è rimasto un dipendente del ristorante napoletano "Palazzo Petrucci".

LINO SCARALLO – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

A me la giacca si sporca.

BERNARDO IOVENE

Si sporca. Quindi Lei è rimasto cuoco?

LINO SCARALLO – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Io sono rimasto cuoco. Ho a che fare con il fuoco.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il ristorante stellato può essere un trampolino, ma la stella è un impegno. È sottoposta a verifica in incognito degli ispettori Michelin e anche delle altre guide ogni anno. È importante il locale, come si tiene la cucina, la cantina deve essere sempre attrezzata e i piatti sofisticati, creativi e buoni.

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Questa è la lasagna che prepariamo. Grana Padano, per gratinarla. Quindi una lasagna...

BERNARDO IOVENE

Non parmigiano.

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Grana Padano. Ho deciso di scegliere Grana Padano per una questione mia personale di gusto. È anche perché è un prodotto che trovo adatto alla mia cucina.

BERNARDO IOVENE

Anche perché poi organizza tanti eventi nell'altra ristorazione. Il Grana Padano organizza molti eventi nell'alta ristorazione. È sponsor di...

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Grana Padano è un'azienda che è sensibile alla qualità, quindi lavora con degli chef che fanno qualità.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Infatti il consorzio del Grana Padano è riuscito a coinvolgere la maggior parte degli chef dell'alta ristorazione sul suo prodotto. Carlo Cracco, Niko Romito, Heinz Beck, Davide Oldani, Claudio Sadler, Davide Scabin.

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Noi abbiamo coinvolto una serie numerosa di cuochi che si sono prestati a lavorare per il consorzio. Devo dire che i nostri accordi sono degli accordi che ci consentono di gestire tutto questo con un costo economicamente modesto che poi alla fine si traduce...

BERNARDO IOVENE

Li pagate poco.

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Insomma... Noi abbiamo un accordo. Noi diciamo ti mettiamo a disposizione un po' di formaggio, se tu ritieni che il prodotto meriti, abbia un valore per la cucina, renditi disponibile.

BERNARDO IOVENE

Ah, non pagano il formaggio. Questo è tutto.

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Sì.

BERNARDO IOVENE

Siete stati furbi diciamo.

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Beh insomma...

CRISTINA BOWERMAN – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Grana Padano fa per me un taglio sartoriale. Significa praticamente che ho scelto una stagionatura di Grana Padano e loro mi fanno utilizzare quella. Ed è solo per me.

FEDERICO FRANCESCO FERRERO – NUTRIZIONISTA E CRITICO GASTRONOMICO

Salvo rarissimi casi il Grana Padano non è un prodotto straordinario, anche per disciplinare. Ma all'interno anche del Parmigiano Reggiano ci sono enormi differenze, ma quante persone sanno distinguere veramente il sapore? Quelli sarebbero i critici e gli chef, ma se invece di essere al servizio del sapore e della cucina, sono al servizio dei marchi, eh allora naturalmente succede che si scompagina tutta quell'alleanza che porta all'eccellenza.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Al consorzio Grana Padano aderiscono 130 caseifici che versano una quota per ogni forma.

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Abbiamo una contribuzione che è di poco superiore ai cinque euro per forma.

BERNARDO IOVENE

Cinque euro. Quante forme produceate?

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Produciamo poco meno di 5milioni di forme. $5 \times 5 = 25$.

BERNARDO IOVENE

25 milioni di euro. Questi soldi dove vanno?

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Vanno in pubblicità.

BERNARDO IOVENE

Pubblicità.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Un piatto ricco dove oltre agli chef ci si ficcano anche le guide più prestigiose. Da Identità Golose a quella dell'Espresso. E oggi il direttore della guida dell'Espresso è proprio al ristorante di Berton.

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Se mi dà la carta, così faccio finta di scegliere.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In realtà ha chiesto ospitalità per mostrarci come si valuta la cucina di un ristorante. E Berton ne approfitta per puntare ai quattro cappelli nella guida.

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Guarda Lorenzo che vuole arrivare a quattro cappelli lui per quello adesso sta lavorando. Se ce lo meritiamo!

CAMERIERE

Cominciamo con lasagna di pernice. Crema di Grana Padano.

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Bella, eh?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ecco la lasagna con il Grana. E poi si passa al capriolo.

BERNARDO IOVENE

Questo è un lavoro, no?

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Meglio che andare in miniera, eh?

BERNARDO IOVENE

Un sacrificio, eh?

Che rapporto ha con Vizzari?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Ho un rapporto da...

BERNARDO IOVENE

Consolidato ormai!

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Lo conosciamo bene perché ovviamente è direttore della guida de L'espresso, quindi si conosce.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Nella guida 2017 de L'Espresso i menù di Andrea Berton sono definiti sfilate di raffinatezza e intelligenza con una valutazione di tre cappelli.

BERNARDO IOVENE

Quanti cappelli mettiamo oggi?

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Mi sentirei senz'altro di confermare in pieno i tre cappelli che...

BERNARDO IOVENE

I tre cappelli. Il massimo quanto è?

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Cinque.

BERNARDO IOVENE

Non li merita cinque?

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Oggi sinceramente no, non mi sentirei di dirlo.

BERNARDO IOVENE

Facciamo arrabbiare Berton?

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

No... sono abituati.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Tra gli sponsor principali dell'alta ristorazione ci sono poi le acque della Nestlé, Panna e San Pellegrino. Viaggiano sempre in coppia.

SPEAKER

"Signori e signore. Il miglior ristorante del mondo è "Osteria Francescana"!

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Le due acque della Nestlé da sempre sono sponsor principali del trofeo dei 50 migliori ristoranti del mondo. L'ultimo vinto dal nostro chef Bottura, ma Enzo Vizzari che in passato è stato uno dei giurati per l'Italia, afferma che la votazione si presta a scambi di voti.

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Ne parlo proprio per esperienza diretta, di sentirmi chiedere da giurati di un altro paese: "Ma senti, se tu mi voti questi due o tre ristoranti, io posso votare quelli che tu mi dici che ti interessino".

BERNARDO IOVENE

Cioè glielo hanno chiesto questo?

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Sì, assolutamente.

BERNARDO IOVENE

Proprio questo? Questa è una cosa scorrettissima!

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

No, questo avviene.

BERNARDO IOVENE

Però lei ci sta dicendo che una delle maggiori manifestazioni mondiali sulla premiazione dei migliori ristoranti al mondo, c'è uno scambio sottobanco.

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

C'è, obbiettivamente. Ci sono dei gruppi di pressione che indirizzano i voti a favore di uno, dell'altro e dell'altro.

BERNARDO IOVENE

Qua si muovono parecchi soldi dietro queste cose.

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Si muovono parecchi soldi, sì.

BERNARDO IOVENE

Sempre gli sponsor?

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Sì. Esattamente. San Pellegrino lo ha sostenuto molto fin dall'inizio.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E non è un caso che non esista un ristorante stellato o aspirante tale che non utilizzi le acque della Nestlé. E questo vale per tutto il settore. Qui per esempio siamo alla scuola del Gambero Rosso. Qui invece siamo dallo chef Roncoroni che ha già ottenuto il piatto Michelin e ambisce con tutte le sue forze alla stella.

BERNARDO IOVENE

È strumentale il vostro utilizzo di questa acqua?

EUGENIO RONCORONI – CHEF

Inizialmente un pochino sicuramente lo è. Le capacità devi averle tu, ma sicuramente un primo passo per avere la possibilità di ambire a qualche spazio nel mondo dell'alta cucina.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Pietro Parisi, che ha quattro ristoranti, è stato proposto sfacciatamente la fornitura dell'acqua in cambio di visibilità.

PIETRO PARISI – CHEF

Loro mi hanno chiesto di mettere l'acqua San Pellegrino sul mio tavolo e ho detto in Campania, dato che io sono uno molto legato alla Campania, significherebbe buttare un dito nell'occhio se metto acqua San Pellegrino sulla tavola. Però loro dicono noi poi possiamo fare... possiamo darti una spinta su determinate cose.

BERNARDO IOVENE

Ad esempio?

PIETRO PARISI – CHEF

E sai loro organizzano tantissimi eventi gastronomici.

BERNARDO IOVENE

Però devi comprare la loro acqua.

PIETRO PARISI – CHEF

Certo devi fare un tornaconto.

BERNARDO IOVENE

Dietro a quegli eventi ci sono i giornalisti, ci sono le guide.

PIETRO PARISI – CHEF

E c'è visibilità.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Oltre ai 50 Best San Pellegrino è main sponsor con Grana Padano della più importante manifestazione gastronomica italiana organizzata dal giornalista Paolo Marchi, che è anche direttore della guida "Identità golose". Nei loro uffici quando ci offrono da bere neanche a dirlo.

BERNARDO IOVENE

Voi avete questa acqua, qua, mica è un caso che avete questa acqua qua. È un caso? Mica la pagate?

PAOLO MARCHI – DIRETTORE GUIDA IDENTITA' GOLOSE

No, caso, lì cerchi lo sponsor, no questa qui la paghiamo, è che magari uno sponsorizza la Juve e un'altra squadra sponsorizza l'Inter, hai capito?

BERNARDO IOVENE

Io ovunque vado trovo queste due acque.

PAOLO MARCHI – DIRETTORE GUIDA IDENTITA' GOLOSE

Si certo il 60%... no, è che ti rimangono più imprese.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Infatti nella loro guida dei ristoranti costituisce un titolo la stella e il giglio che nella leggenda sfacciatamente corrispondono a San Pellegrino e acqua Panna. Sulla copertina poi ci sono anche tutti gli chef e all'interno delle schede dei ristoranti viene anche segnalato se lo chef sia stato relatore al congresso di Identità Golose.

BERNARDO IOVENE

Siete pappa e ciccia con gli chef, no, diciamo.

PAOLO MARCHI – DIRETTORE GUIDA IDENTITA' GOLOSE

Noi non diamo voti, quella già è una cosa importante.

BERNARDO IOVENE

Non li giudicate i ristoranti?

PAOLO MARCHI – DIRETTORE GUIDA IDENTITA' GOLOSE

Noi i ristoranti li facciamo entrare o non li facciamo entrare.

BERNARDO IOVENE

Voi recensite solo quelli buoni chiaramente.

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

È difficile, è difficile che chi organizza Identità Golose possa sentirsi totalmente libero nel giudicare un cuoco al quale ha chiesto non un piacere, ha chiesto contrattualmente di partecipare a un evento che viene organizzato.

BERNARDO IOVENE

Torniamo sempre alla solita "tutti insieme appassionatamente".

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Beh, questa però mi sembra, è una fattispecie molto chiara, ecco.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ci sarebbe un conflitto, ma lo stesso Vizzari proprio al congresso di Identità Golose dalla platea ci tiene a sottolineare la sua stretta amicizia con Bottura, che fraternamente chiama Massimo.

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO Massimo mi ha tenuto al telefono 18 minuti per raccontarmi la sua idea, che lui assolutamente vuole che sia vincente nella gara dell'arancino e del supplì.

MASSIMO BOTTURA

Ma non puoi dire queste cose, io me la sono presa con Beppe. Devo massacrare Beppe. Non dirlo.

ENZO VIZZARI – DIRETTORE GUIDA I RISTORANTI DE L'ESPRESSO

Lo devo dire. Da Miami 18 minuti per dire io farò l'arancino così, e non dico com'è. Questo è Massimo ecco.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Alla fine sono tutti amici, grandi chef e grandi giornalisti del food a cui si aggiunge il ruolo dei grandi sponsor.

BERNARDO IOVENE

Il fatto che poi ci sono sia gli chef che i giornalisti in questi eventi dove voi finanziate tutti e due può essere un veicolo per me ristoratore normale, dico se entro in questo mondo...

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Certo diciamo che è... Potremmo considerarlo un sostegno reciproco. Nel senso che noi beneficiamo della loro notorietà e della fama che i ristoratori hanno e loro allo stesso tempo hanno un ritorno dal fatto che il Grana sia un prodotto molto conosciuto, pubblicizzato e apprezzato dai consumatori.

BERNARDO IOVENE

Che crea eventi.

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Certo.

BERNARDO IOVENE

Dove uno si fa conoscere. I giornalisti, le cose, insomma, diciamo, una mano lava l'altra... è così.

NICOLA CESARE BALDRIGHI – PRESIDENTE CONSORZIO GRANA PADANO

Sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Più o meno quello che è successo a Pietro Parisi, che oggi è famoso grazie al suo percorso inverso, perché è uscito dal mondo degli stellati e confessa.

PIETRO PARISI - CHEF

Io per essere in una guida una volta sono stato portato da un fornitore e poi mi ha fatto inserire nella guida.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Le guide hanno in media 80 collaboratori sul territorio nazionale, dovrebbero essere giornalisti con il rimborso delle spese di viaggio, del pranzo e un compenso; l'Espresso rimborsa 85 euro a scheda tutto compreso, la Michelin invece ha 80 persone per

coprire tutta Europa e sono dipendenti spesati. Il curatore della guida del Gambero Rosso invece è un notaio e ha 72 collaboratori.

GIANCARLO PERROTTA – CURATORE GUIDA RISTORANTI GAMBERO ROSSO

Tutti fanno un altro lavoro, compreso me.

BERNARDO IOVENE

Per cui non è un lavoro professionale è...

GIANCARLO PERROTTA – CURATORE GUIDA RISTORANTI GAMBERO ROSSO

È amatoriale. E tra l'altro i primi anni siamo riusciti, almeno la casa editrice è riuscita a dare anche un po' rimborso, almeno rimborso, adesso non riesce più neanche a rimborsare. Quindi lo fanno proprio sulle spese loro.

BERNARDO IOVENE

Ah sì? Anche il pranzo la cena si pagano?

GIANCARLO PERROTTA – CURATORE GUIDA RISTORANTI GAMBERO ROSSO

Sì. Quasi sempre sì.

BERNARDO IOVENE

Però non è a tempo perso, è una cosa seria... Non sto capendo...

GIANCARLO PERROTTA – CURATORE GUIDA RISTORANTI GAMBERO ROSSO

No, non è a tempo perso, no guardi io dedico tantissimo tempo. Addirittura ad agosto dal punto di vista notarile si lavora poco, quasi niente, in redazione ci vado tutti i giorni.

BERNARDO IOVENE

Per cui voi non avete un piano di visite, nel senso che è lei che cura questa...

GIANCARLO PERROTTA – CURATORE GUIDA RISTORANTI GAMBERO ROSSO

Io me la vedo proprio con i collaboratori, ci telefoniamo.

BERNARDO IOVENE

Vai qua. Vai là, pagati il pranzo, sono cavoli tuoi.

GIANCARLO PERROTTA – CURATORE GUIDA RISTORANTI GAMBERO ROSSO

Infatti spesso molti mi dicono... La cosa strana è che qualche volta, infatti io spesso sono imbarazzato glielo dico: "te la senti di andare in questi posti più buoni"? E' difficile...

BERNARDO IOVENE

Il punteggio lo dà il vostro collaboratore.

GIANCARLO PERROTTA – CURATORE GUIDA RISTORANTI GAMBERO ROSSO

Lo dà il collaboratore, io qualche volta, siccome conosco i collaboratori, conosco come vanno le cose, ho anche altre informazioni, lo modifico un po'...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Non c'è poi da meravigliarsi se tra i collaboratori ci sono persone o giornalisti che fanno da consulenti e ufficio stampa per i ristoranti. Ma questo la direzione del Gambero lo sa benissimo.

MASSIMILIANO TONELLI – RESPONSABILE CONTENUTI GAMBERO ROSSO

Sul conflitto di interessi noi come Paese abbiamo un pregresso talmente pesante...

BERNARDO IOVENE

Che giustificazione è, scusi?

MASSIMILIANO TONELLI – RESPONSABILE CONTENUTI GAMBERO ROSSO

Che consideriamo il conflitto di interesse una cosa... in realtà il fatto che una persona sta in un settore e ha in quel settore una serie di interessi che poi possono pure confliggere, è una cosa in qualche caso abbastanza fisiologica.

BERNARDO IOVENE

O è tarallucci e vino oppure è una cosa seria.

MASSIMILIANO TONELLI – RESPONSABILE CONTENUTI GAMBERO ROSSO

Tu sai perfettamente che quel collaboratore fa quel tipo di lavoro, lui stesso te lo dice. Se vedi delle anomalie, anzi sei anche più attento.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'attività trentennale del Gambero e il suo successo si basa proprio sulle guide. In quella dei ristoranti si pubblicizzano aziende vinicole recensite poi nella guida dei vini con il massimo del punteggio.

BERNARDO IOVENE

Ci siamo divertiti un po', insomma, e abbiamo visto tutti i vini pubblicizzati qua dentro guarda caso hanno tutti tre bicchieri da quest'altra parte. Quindi? Che diciamo?

MASSIMILIANO TONELLI – RESPONSABILE CONTENUTI GAMBERO ROSSO

Certo, se la metti così potrebbe risultare. È chiaro che io questa analisi non avrei mai pensato di farla. Giornalisticamente potrebbe essere interessante, lo condivido.

BERNARDO IOVENE

Ho capito. Però, insomma, dicci qualcosa, sei un responsabile contenuti, i contenuti, insomma dei vini...

MASSIMILIANO TONELLI – RESPONSABILE CONTENUTI GAMBERO ROSSO

Io su questo, quello che ti posso dire, io su tutte le nostre guide sono molto tranquillo.

BERNARDO IOVENE

Cioè i collaboratori sono tutti autorevoli?

MASSIMILIANO TONELLI – RESPONSABILE CONTENUTI GAMBERO ROSSO

C'è una parte di redazione. È lì che si decide veramente quali sono i voti, quali sono le valutazioni...

BERNARDO IOVENE

Cioè, cosa fa? Correggete i voti...

MASSIMILIANO TONELLI – RESPONSABILE CONTENUTI GAMBERO ROSSO

Assolutamente sì, certo.

BERNARDO IOVENE

Però, quello che mi stai dicendo è ancora più contraddittorio. Perché il collaboratore magari non sa che un vino viene pubblicizzato sulla guida, tu invece lo sai e lo correggi.

MASSIMILIANO TONELLI – RESPONSABILE CONTENUTI GAMBERO ROSSO

No è diverso.

BERNARDO IOVENE

È un po' imbarazzante questa cosa.

MASSIMILIANO TONELLI – RESPONSABILE CONTENUTI GAMBERO ROSSO

Dal punto di vista mia faccio fatica a vederlo imbarazzante perché da dentro so che questi prodotti sono fatti in maniera seria.

EDOARDO RASPELLI – GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO

Ormai nessuno si permette di criticare un vino, nessuno si permette di criticare un ristorante.

BERNARDO IOVENE

Quindi non ha niente di critico, insomma.

EDOARDO RASPELLI – GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO

Nulla, poi se c'è un editore che ha la guida ai vini e anche una guida ai ristoranti. Nella guida ai ristoranti mette la pubblicità dei vini e nella guida dei vini mette la pubblicità dei ristoranti. Non vorrei esagerare ma credo che gran parte non del giornalismo, ma di chi scrive di queste cose o è marchetta o macchietta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Massimiliano Tonelli, ma anche Vizzari de L'Espresso, Eleonora Cozzella di Repubblica, Paolo Marchi e tanti altri giornalisti del food, sono associati benemeriti degli ambasciatori del gusto. Presidente Cristina Bowerman, l'associazione degli chef e dovrebbe rappresentare la cucina italiana nel mondo, gli stessi chef che fanno pagare un pasto anche 200 euro, una cucina per pochi eletti e si forniscono dagli stessi distributori di prodotti selezionati, come Selecta o Longino&Cardenal.

BERNARDO IOVENE

Ad esempio qui cosa abbiamo?

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Qui abbiamo il baccalà dei Paesi Baschi. Abbiamo trasformato il baccalà, che era un prodotto povero, in un prodotto che può entrare nell'alta gastronomia.

BERNARDO IOVENE

Facciamo un esempio di dove lo troviamo il baccalà, non so, ci dica qualche chef famoso.

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Pino Cuttaia, Cracco, Sadler.

BERNARDO IOVENE

Dal nord al sud.

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Dal nord al sud.

UOMO

Buenas dias, io soy Hernandez, soy el director...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo alla fiera aziendale di Longino, il loro boss è Uleri che è un'autorità nell'ambiente degli chef.

CRISTINA BOWERMAN – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Posso dire con grandissimo onore e orgoglio e nello stesso tempo sicurezza che Lorenzo Uleri, quindi Longino & Cardenal, sono stati i primi a darmi credito. Io quando sono arrivata a Roma e aperto a Roma non mi calcolavano proprio, Riccardo... sono stati i primi a darmi credito.

BERNARDO IOVENE

Questo qua invece?

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Questo sempre dalla Spagna, è salmone norvegese però è affumicato in Spagna. Questi sono dei frutti di mare della Galizia. Queste sono, non sono frutti di mare, sono ostriche selvagge della Galizia. Questo sempre in Spagna, adesso possiamo andare in Francia.

BERNARDO IOVENE

Tonno spagnolo, eccolo qua.

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Queste sono ostriche francesi vengono da Cancale. Questa è carne spagnola di nuovo. Dalla parte opposta c'è inglese se dopo vogliamo vederla. Questa in particolare è spagnola. Qua siamo arrivati al prosciutto.

BERNARDO IOVENE

In che terra siamo?

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

In Castilla Leon.

BERNARDO IOVENE

Sempre in Spagna.

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Questo è prosciutto cotto sempre iberico. Questo è pane precotto congelato.

BERNARDO IOVENE

Da dove viene questo?

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Sempre dalla Spagna in questo caso.

BERNARDO IOVENE

Anche il pane.

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Questi sono formaggi francesi. Buongiorno, Chantal Plus, la nostra fornitrice. Questa è Anatra delle Lande, francese, delle Lande. Questo è fois gras.

CRISTINA BOWERMAN – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Quello che mi piace di più che non ho mai smesso di utilizzare è l'agnello.

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Questo è agnello.

BERNARDO IOVENE

Questo è l'agnello di cui parlava Cristina.

RICCARDO ULERI – AMMINISTRATORE LONGINO&CARDENAL

Si questo è l'agnello di Cristina.

BERNARDO IOVENE

L'agnello da dove viene?

CRISTINA BOWERMAN – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Inglese.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche l'agnello non è italiano. Eppure proprio l'associazione degli ambasciatori del Gusto, presidente la Bowerman, ha come scopo principale di sostenere un protocollo di intesa con il ministero degli Esteri, dell'Agricoltura e Istruzione, per la valorizzazione all'estero della cucina italiana.

PIETRO PARISI - CHEF

È un sistema questo è il discorso. Se riesci a intrecciarti bene con il sistema allora sei quello che è sempre presente nei salotti gastronomici. È sempre presente nelle manifestazioni gastronomiche e vai bene, ma se non acquisti da quei cataloghi che fa?

BERNARDO IOVENE

Canta canta che ti sento.

UOMO CHE CANTA

Lalalalalalalala...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo al mercato di Sarno, dove Pietro Parisi viene a fare la spesa. In passato Parisi ha lavorato in ristoranti stellati a Parigi e Dubai.

PIETRO PARISI - CHEF

Quando io sono tornato in Italia la mia ambizione era quella di prendere una stella. Poi mi sono reso conto che quando mi bussavano alla porta e veniva un contadino e mi diceva: stamattina ho 20 casse di cavolfiore. Pietro aiutami perché se no me li faranno buttare.

BERNARDO IOVENE

Li buttavano?

PIETRO PARISI - CHEF

Li buttavano. Comprali anche ad un prezzo simbolico. A quella richiesta ti viene da dentro di aiutarla, a me cosa importa di usare un prodotto che mi darà visibilità.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Oggi sostiene i contadini locali e compra rigorosamente da loro, ma prima si affidava anche lui ai prodotti importati.

PIETRO PARISI - CHEF

Ho fatto comunque, ho comprato da questi selezionatori.

BERNARDO IOVENE

Ti hanno fatto capire che ti potevano aiutare sulla stella.

PIETRO PARISI - CHEF

È normale Bernà se tu entri là dentro e conosci i giusti agganci i giusti giornalisti, alla fine arriverà il tuo sogno concreto, quella è la strada. Io penso che forse dovremmo un po' resettare.

BERNARDO IOVENE

Hai rinunciato.

PIETRO PARISI - CHEF

Ho rinunciato ma sono più felice di dare a loro. L'ambizione della stella poi a un certo punto mi è finita. Quella persona, quella.

BERNARDO IOVENE

Quel signore piegato.

PIETRO PARISI - CHEF

Secondo te quello quante stelle vale?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Al mattino va al mercato e al tramonto aspetta sul molo i pescherecci per il pesce.

PIETRO PARISI

Oggi cuciniamo frittura di paranza, gamberi, calamari.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E alla fine prepara il piatto con mestolo e forchette, nell'epoca dove il modello di preparazione sono le pinzette degli stellati.

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

Avanti.

BERNARDO IOVENE

Ecco. Ci accogli mascherato addirittura?

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

Per forza.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Valerio Visintin è l'ultimo giornalista gastronomico ad agire in incognito. Cura per il Corriere della Sera la rubrica Mangiare a Milano. Ha scritto libri e una trentina di guide sui ristoranti milanesi. Di lui si conosce la firma ma non il volto

BERNARDO IOVENE

Ci accogli così? Non ti dobbiamo vedere

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

Eh, no, no.

BERNARDO IOVENE

Tracciamo il profilo del critico gastronomico italiano.

VALERIO MASSIMO VISINTIN – CRITICO IN INCOGNITO CORRIERE DELLA SERA

Sono tutti amici di tutti, di tutti gli chef, non parlano neanche del ristorante, sono agiografie di chef. Se il posto non mi piace non ne parlo. Stanno facendo dei danni stanno coltivando una sorta di élite, di aristocrazia della ristorazione italiana. La stanno coltivando così, in vitro perché in realtà non esiste nella realtà. Questo traino che è eccessivo ha fatto credere a molti di poter investire nel settore, stanno facendo male anche ai clienti cioè ai consumatori. E poi perché la ristorazione non è un comparto che sta andando bene. A Milano hanno chiuso più di 1000 ristoranti negli ultimi 2 anni, poi ne hanno aperti tremila circa, ma proprio perché c'è un investimento in questo settore che non ha senso. Io credo che se un giorno tutti i milanesi andassero al ristorante contemporaneamente, alla stessa ora dello stesso giorno, ci sarebbero comunque dei ristoranti vuoti.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Gran parte di questo meccanismo nasce senza dubbio sotto le ambite stelle della Michelin.

PREMIAZIONE MICHELIN

Fateci vedere vostra soddisfazione ragazzi; la stella Michelin prestigiosissimo riconoscimento. Per un anno intero è vostra, poi bisognerà confermarla.

EDOARDO RASPELLI – GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO

Anzitutto quando leggo Michelin 2016, 2017, 2015, io credo il consumatore normale è portato a pensare che tutti gli esercizi vengano controllati, verificati, anno per anno. Non è possibile, siccome gli ispettori della guida Michelin sono pochissimi, sono una decina, forse anche meno e neanche tutti sono in trasferta continuamente. E quindi è chiaro non puoi dormire tre volte in tre alberghi diversi la stessa notte, non puoi mangiare quattro, cinque volte al giro in un ristorante.

MANUELA PERI – CHALET MATTIAS LIVIGNO

Chalet Mattias, il ristorante è chiuso. Sì, chiuso definitivamente. Di niente. Grazie, buonasera.

BERNARDO IOVENE

Chiamano per il ristorante?

MANUELA PERI – CHALET MATTIAS LIVIGNO

Chiamano, chiamano sì. Anche perché non ho aggiornato bene il sito, ma anche perché effettivamente sulla 2016 ci siamo ancora come ristoranti, quindi...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'anno scorso la Michelin ha confermato la stella a questo ristorante di Livigno, Mattias, ma lo chef era morto in agosto. Una gaffe che alla Michelin non si può perdonare.

PAOLO MARCHI – DIRETTORE GUIDA IDENTITÀ GOLOSE

Era rimasta la stella.. Cioè.. il posto veniva recensito ancora con il cuoco vivo.

BERNARDO IOVENE

E invece era morto.

PAOLO MARCHI – DIRETTORE GUIDA IDENTITÀ GOLOSE

Poverino sì. Intendo dire: la Michelin comunque è la guida che io adoro, che è la guida faro del mondo. Per cui se la Michelin va a cercare il pelo nell'uovo e ti dice "io ti boccio, ti retrocedo perché quel piatto era cotto male" – adesso dico a ruota libera – però tu a tua volta devi essere super sicuro di quello che esce.

MANUELA PERI – CHALET MATTIAS LIVIGNO

Sinceramente ero persino contenta di questa polemica perché l'ho rivisto di nuovo sulle prime pagine – "dare una stella a un morto" – infatti tra me dicevo "cavoli anche da morto sei riuscito a mantenerti la tua stella", che per lui era tantissimo.

BERNARDO IOVENE

Perché lui ci teneva tantissimo a questa stella?

MANUELA PERI – CHALET MATTIAS LIVIGNO

Lui viveva per questa stella, per lui era tutto.

STUDIO SIGFRIDO RANUCCI

È tutto ma è anche tanta roba, perché, tanto per fare un esempio, i 334 ristoranti stellati Michelin in Italia fatturano complessivamente 260 milioni. una stella ha un fatturato medio di circa 700mila euro, due stelle un milione e cento e 3 stelle addirittura un milione e cinque.

Ma vediamo nel dettaglio i grandi chef stellati, quelli più famosi, quelli che vedete sempre in televisione, tanto per intenderci. E partiamo dal numero uno: massimo Bottura, con la sua francescana ha un giro d'affari di quattro milioni e 420mila euro, ha pure la Franceschetta con la quale distribuisce prodotti surgelati e precotti. giro d'affari: 474mila euro.

Poi c'è Bastianich con i suoi ristoranti girano oltre due milioni di euro, ha anche una partecipazione in un'azienda che lavora prosciutti con un giro d'affari di circa due milioni e otto. ha aperto un ristorante a Milano con Belen, e ha questa sfilza di ristoranti tra Las Vegas, New York, Los Angeles e Singapore.

Carlo Cracco ha un giro di consulenze per un milione e due. con i ristoranti ha un giro di affari per oltre 6 milioni e due. firma la cucina "ovo" del ristorante a mosca, ma gestisce anche hotel pizzerie, pub e mense.

Il giro d'affari, invece, di Heinz Beck: consulenze per oltre 560 mila euro. Gestisce ristoranti a Roma, a San Casciano, a Pescara, e in Portogallo, Emirati Arabi e

Giappone. Bruno Barbieri: consulenze, un giro di consulenze 300 mila euro circa. Alessandro Borghese, sempre in tv, non ha un ristorante, in compenso ha un'azienda che fa un servizio di catering a domicilio, un giro d'affari per 642 mila euro circa e arrotonda con un po' di pasta fatta in casa, artigianale, fresca, per 60mila euro. Antonino Cannavacciuolo ha un giro d'affari tra alberghi ristoranti e bar di circa 5,2 milioni. altri 152 mila li prende dalle consulenze. A tutto questo i grandi chef griffati sommano anche i 600mila euro che in media incassano dalle attività extra ristorante quando sono all'apice del loro successo e arrivano da ospitate in tv, spot, pubblicazioni, inaugurazioni di eventi e anche come ambasciatori del cibo italiano, anche se poi comprano, come abbiamo visto, il baccalà dalla spagna o l'agnello dall'Inghilterra. ma soprattutto sommano i soldi che arrivano dai corsi di formazione, perché le loro trasmissioni, le trasmissioni dei grandi chef, alimentano un sogno tra i giovani. ma sotto le stelle cosa c'è?

BERNARDO IOVENE

Gli stagisti? Chi sono gli stagisti?

UOMO

Lui, lui e lui

BERNARDO IOVENE

Che scuola hai fatto?

RAGAZZO STAGISTA

L'Alma, la scuola di Gualtiero Marchesi. Ho fatto cinque mesi di stage.

BERNARDO IOVENE

Non sei retribuito..

RAGAZZO STAGISTA

No, no. La retribuzione è quello che lo chef mi trasmette.

RAGAZZO STAGISTA

Anche io sono uno stagista. Vengo dall'Efopass, una scuola di Napoli.

BERNARDO IOVENE

Adesso quanti stagisti ha qua?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Attualmente ne abbiamo due.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Nelle cucine dei ristoranti tanti giovani arrivano per imparare il mestiere. Questa ragazza ha avuto la fortuna di fare lo stage dalla Bowerman ed è al suo primo giorno.

BERNARDO IOVENE

È la prima volta che incontri Cristina?

RAGAZZA STAGISTA

Sì.

BERNARDO IOVENE

Sei un po' emozionata?

RAGAZZA STAGISTA

Abbastanza.

BERNARDO IOVENE

Che rappresenta per te Cristina?

RAGAZZA STAGISTA

È un grande punto di riferimento. Diciamo che è un punto di arrivo in un grande percorso.

SADLER

Lui ad esempio è uno stagista. Tu di dove sei?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo da Sadler a Milano. Lo stagista viene dalla scuola Cast Alimenti di Brescia.

BERNARDO IOVENE

Stai facendo lo stage?

RAGAZZO STAGISTA

Sì oggi ho iniziato.

BERNARDO IOVENE

Hai iniziato oggi? Sei contento?

RAGAZZO STAGISTA

Moltissimo.

BERNARDO IOVENE

Il tuo obiettivo quale è? La stella?

RAGAZZO STAGISTA

Sì. Le stelle.

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

C'è la scuola di Alma ci manda gli stagisti, l'alta formazione di Trento...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La maggior parte vengono dalle scuole private. Qui invece siamo nell'istituto statale alberghiero Pellegrino Artusi di Roma, 1500 alunni e 4 sedi. È tra i più prestigiosi in Italia, ma le materie prime scarseggiano.

SAVERIO RICHIUSA – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Dal vecchio ordinamento ad adesso sono cambiate tantissime cose. Facevamo dei menu interni, dall'antipasto al dessert, adesso ci limitiamo a un primo piatto per le prime, delle insalate..

BERNARDO IOVENE

Imparano a cucinare con poco.

SAVERIO RICHIUSA – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

I rigatoni che neanche diciamo possono riuscire a capire di che marca sono, poi abbiamo un po' di Emmental o di un formaggio diciamo sottostante l'Emmental – non so se Emmental vero e proprio - una cipolla, della uova... Ci vorrebbero un po' più ingredienti per fargli fare più pratica. Loro fanno due ore, sì.

BERNARDO IOVENE

Fanno due ore alla settimana?

SAVERIO RICHIUSA – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Fanno due ore di cucina e poi due ore di sala.

BERNARDO IOVENE

Questo è tutto?

SAVERIO RICHIUSA – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Sì

BERNARDO IOVENE

In una settimana?

SAVERIO RICHIUSA – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Mentre parliamo arriva la preside.

ANTONIETTA DE ANGELIS – PRESIDE ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Poi che non abbiano niente ci vuole anche coraggio a sostenerlo, no? Perché lui sta lavorando in una cucina, se cambia ambiente ce ne è un'altra, se viene a Capannelle ce ne è una il doppio di questa, ce ne è un'altra..

BERNARDO IOVENE

Di che si lamenta professore?

ANTONIETTA DE ANGELIS – PRESIDE ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Le posso dire una cosa?

BERNARDO IOVENE

Se il professore sta dicendo che non ha gli strumenti per lavorare, deve fare dei piatti poveri che deve fare solo due ore e alternare perché sono in trenta in una scuola, non penso stia dicendo..

ANTONIETTA DE ANGELIS – PRESIDE ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Ascolti, non è proprio così, perché altrimenti non.. bisogna vedere come si organizza..

BERNARDO IOVENE

Professore ha detto le fesserie..

ANTONIETTA DE ANGELIS – PRESIDE ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

No non ha detto fesserie. Secondo me la persona abile lavora anche con meno strumenti.

BERNARDO IOVENE

Però lei sta dicendo al professore "arrangiatevi".

ANTONIETTA DE ANGELIS – PRESIDE ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

No sto dicendo trovate tutte, come in una famiglia, quando c'è la giornata di magra, che cosa si fa? Si va..

BERNARDO IOVENE

Qui è una scuola per imparare un mestiere e lei dice che stiamo in una situazione di magra? Mi scusi preside..

ANTONIETTA DE ANGELIS – PRESIDE ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Adesso mi spiego meglio. Trovate quegli escamotage per utilizzare ciò che avete creando anche delle ricette alternative.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ed è quello che hanno fatto gli alunni del terzo anno che oggi hanno avuto il compito di cucinare per noi della Rai. Una esercitazione di cucina e sala.

DANILO COMPAGNUCCI – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Non avendo la possibilità di acquistare manzo, abbiamo fatto..

BERNARDO IOVENE

Che carne è quella?

DANILO COMPAGNUCCI – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Questa è pancia di maiale.

BERNARDO IOVENE

Pancia di maiale.

DANILO COMPAGNUCCI – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Pancia di maiale.

BERNARDO IOVENE

È commestibile?

DANILO COMPAGNUCCI – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

È commestibile. Lei sta facendo del guanciale croccante che ci servirà poi per completare un primo piatto. E adesso lei farà uno zabaione salato e lo serviremo con dei tortelli ripieni di pecorino.

BERNARDO IOVENE

Ma non lo fa tutti i giorni questo?

DANILO COMPAGNUCCI – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE "P. ARTUSI"

Non sempre, non sempre. Invece di utilizzare il filetto di manzo, immagiamo col filetto di maiale. "Ragazzi facciamo finta che questo è un filetto di manzo".

BERNARDO IOVENE

Ah, fate finta.

DANILO COMPAGNUCCI – DOCENTE DI CUCINA ISTITUTO STATALE “P. ARTUSI”

Sì, è un filetto di maiale. Loro lo vedranno magari per la prima volta o un’ostrica o un astice o un’aragosta lo vedranno per le prime volte quando poi andranno nel mondo del lavoro, però per molti di loro sarà molto tardi, sarà troppo tardi.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La lezione si è conclusa con un buon pasto consumato da noi e servito dagli alunni.

BERNARDO IOVENE

Se cerchi uno stagista chiama Coquis. Che vuol dire?

ANGELO TROIANI – CHEF 1 STELLA – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Vuol dire che i ragazzi una volta che finiscono il loro percorso professionale nella scuola cercano una prima opportunità.

BERNARDO IOVENE

Quindi voi siete in contatto con dei ristoranti oppure sono i ristoranti che vi contattano?

ANGELO TROIANI – CHEF 1 STELLA – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Sono le attività che ci contattano. E quindi abbiamo tantissime richieste.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Coquis dal latino “cucini”. È la scuola privata dello chef Angelo Troiani, i corsi sono da 35mila euro a seimila euro per tre mesi. Ognuno ha la sua postazione ci sono strumenti e ingredienti, ma qui si arriva per avviarsi al mestiere.

BERNARDO IOVENE

Quindi insomma, voi state scegliendo di fare un corso per fare la professione?

ALUNNO

Sì.

BERNARDO IOVENE

Ci credete diciamo, ci arrivate?

ALUNNO

Certo, certo.

BERNARDO IOVENE

Il tuo obiettivo quale è, per esempio?

ALUNNA

Diventare cuoca e poi magari in futuro aprirmi un ristorante.

ANGELO TROIANI – CHEF 1 STELLA – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Dicevo prima che ci sono di diversi livelli, questo è un corso costa circa seimila euro.

BERNARDO IOVENE

Trovano lavoro?

ANGELO TROIANI – CHEF 1 STELLA – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Quasi tutti, diciamo. Assolutamente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E adesso scendiamo nelle cucine per vedere come si realizza il sogno dello chef.

CUOCO

Ho fatto una scuola privata al, se si può dire il nome, alla Coquis.

BERNARDO IOVENE

La?

CUOCO

Alla Coquis. Ho un corso fatto tre mesi.

BERNARDO IOVENE

Un corso di tre mesi? Quanto hai pagato?

CUOCO

6500 euro

BERNARDO IOVENE

Bene. Adesso che fai? Cucini?

CUOCO

Sì, adesso sì. Adesso sono riuscito a entrare in partita, mi hanno dato la partita degli antipasti in mano.. Ci proviamo.

BERNARDO IOVENE

Tu invece quanto guadagni al mese?

CUOCO

Io al momento sto sui 500 euro, però ancora mi devo specializzare bene. Cioè sono partito con la coscienza per entrare in questo ambiente bisogna trottare come si dice..

BERNARDO IOVENE

Quanti anni hai?

CUOCO

37.

BERNARDO IOVENE

500 euro al mese sei contento?

CUOCO

Sì fa. È normale bisogna cercare di organizzarsi, però bisogna avere la passione, bisogna spingere.

BERNARDO IOVENE

Prima o poi si arriva diciamo.

CUOCO

Io penso proprio di sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questo cuoco ci ha portato la tabella dei turni. Con nome e cognome dei dipendenti e gli orari di inizio e fine turno.

BERNARDO IOVENE

7.30 – 14.00, 19.00 - chiusura. 8.00 - 14.00, 19.00 chiusura. In pratica un doppio turno.

CUOCO TESTIMONE

Sì. Quello che dovrebbero fare due persone, lo fa una persona sola.

BERNARDO IOVENE

Stiamo parlando di un ristorante stellato conosciuto? Famoso?

CUOCO TESTIMONE

Sì, in Italia e nel mondo.

FRANCESCO SANTESARTI - CUOCO

Puoi fare tranquillamente dalle nove e mezza alle quattro del pomeriggio e poi ricominciare alle sei fino a mezzanotte.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questo ragazzo ce l'ha fatta. Ha solo 28 anni, è chef executive ed è soddisfatto del posto dove lavora ma conosce bene il mondo dell'alta ristorazione.

BERNARDO IOVENE

Quali sono le problematiche? Si lavora in nero sì o no?

GIUSEPPE MILANA – CHEF

Sì.

BERNARDO IOVENE

Si lavora troppo?

GIUSEPPE MILANA – CHEF

Sì.

BERNARDO IOVENE

Quante ore?

GIUSEPPE MILANA – CHEF

Almeno 12. 10 - 12 sicuramente sì.

BERNARDO IOVENE

Si viene pagati per...

GIUSEPPE MILANA – CHEF

Eh, si viene pagati poco.

BERNARDO IOVENE

Però si fanno due turni al posto di uno è vero o no?

GIUSEPPE MILANA – CHEF

Sì anche tre quasi.

BERNARDO IOVENE

Ah, sì?

GIUSEPPE MILANA – CHEF

Sì.

BERNARDO IOVENE

In questi posti stellati hai fatto il lavoro di due persone, cioè erano due turni, cioè sei ore e quaranta..

LEONARDO LUCARELLI

Sì, sempre, sì, sempre doppio turno. La normalità è il doppio turno proprio.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Leonardo Lucarelli ha lavorato in due famosi ristoranti stellati da chef e capo partita, uno a Roma e l'altro in Emilia Romagna. Ha scritto anche un libro sulla condizione dei cuochi.

BERNARDO IOVENE

Di solito quanto prende al mese uno che fa il capo partita?

LEONARDO LUCARELLI

In uno stellato sempre mi stai chiedendo? Quella cifra che ti ho detto, 1200 euro al mese circa.

BERNARDO IOVENE

Te li davano in regola? Tutto a posto?

LEONARDO LUCARELLI

Io in tutti e due i casi avevo un contratto intorno agli 800-900 euro al mese e poi c'era la parte di fuori busta.

BERNARDO IOVENE

Nero?

LEONARDO LUCARELLI

In nero, esatto.

BERNARDO IOVENE

Perché gli stellati pagano meno?

LEONARDO LUCARELLI

Gli stellati pagano meno perché diciamo, tu paghi in qualche maniera il curriculum, l'esperienza che ti fai lì dentro. Però insomma, io.. adesso non so quanto questo avrà conseguenze...erò, io personalmente, considera lavoro dal 2000 così. Quindi io mediamente prendo dai 700 - 800 ai 1000 euro fuori busta da 17 anni.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questo chef dopo aver sgobbato per 16 ore al giorno in un ristorante di uno dei personaggi più in vista in televisione, ha abbandonato la professione.

CUOCO ALTA RISTORAZIONE

Fino all'ultimo pensavo "ci sono dei grossi personaggi qua, è impossibile che venga trattato con lo stesso trattamento con cui sono stato trattato negli altri ristoranti". Invece no, è identico, medesimo. E la delusione è anche più grande perché i personaggi sono anche più grandi. Sono quelli che vedi in tv che ti dicono come cucinare cosa fare, cosa non fare.

BERNARDO IOVENE

Le è capitato anche di lavorare con questi chef che vediamo in tv?

CUOCO ALTA RISTORAZIONE

Sì, il Ricci è proprio...

BERNARDO IOVENE

Di chi è il Ricci?

CUOCO ALTA RISTORAZIONE

Il Ricci è anche di Bastianich, della Belen. Ero assunto in regola, mi è capitato di fare anche 16-17 ore al giorno.

BERNARDO IOVENE

Però quante ore pagavano?

CUOCO ALTA RISTORAZIONE

Però mi pagavano come otto ore.

BERNARDO IOVENE

Ma questo succedeva ogni tanto o era sistematico?

CUOCO ALTA RISTORAZIONE

No sempre, sistematico.

BERNARDO IOVENE

Ma questi personaggi famosi che hanno il ristorante lei li ha mai visti?

CUOCO ALTA RISTORAZIONE

Sì certo che li ho visti.

BERNARDO IOVENE

Anche Bastianich, anche Belen?

CUOCO ALTA RISTORAZIONE

Sì, certo.

BERNARDO IOVENE

E la risposta qual era?

CUOCO ALTA RISTORAZIONE

La risposta era che se non mi stava bene me ne potevo andare. In realtà, poi, ti rendi conto che hanno giocato con la tua vita. Non aprirò mai un ristorante, va bene, ma

non importa, quanti sogni ho bruciato ai miei figli, senza neanche che loro si siano avvicinati, solo perché io ho deciso di perseguire il mio.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La direzione del ristorante ha escluso che esistano situazioni del genere.

LEONARDO LUCARELLI

Io da chef non prevedo che una persona mi dica sono malato non vengo questa sera. Per me tu non vieni se il giorno dopo mi porti il certificato di morte. Fra i lavori che più abusano di cocaina al primo posto ci sono i chirurghi e al secondo i cuochi. E te lo posso confermare questa cosa, negli stellati ancora di più poi.

BERNARDO IOVENE

Il nome dello stellato non ce lo dici?

LEONARDO LUCARELLI

No, non me la sento.

BERNARDO IOVENE

È famoso?

LEONARDO LUCARELLI

Eh, è abbastanza famoso, sì.

BERNARDO IOVENE

Conosciutissimo?

LEONARDO LUCARELLI

Sì, a Roma conosciutissimo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questi chef hanno deciso di esporsi per denunciare un sistema. I ristoratori che seguono non sono collegati a queste storie, ma abbiamo chiesto se sono verosimili.

BERNARDO IOVENE

Dentro ai ristoranti si lavora molte più ore di quelle che si dichiarano, no?

ANGELO TROIANI – CHEF 1 STELLA – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Non è difficile che succeda. Le dico di più: se ci si tagli se ci fa male durante il servizio non ci si ferma. Si finisce prima il servizio e poi si va in ospedale.

BERNARDO IOVENE

Ci sono tanti cuochi che dicono che lavorano 15 - 16 ore al giorno. Secondo lei è una realtà?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

È una realtà, perché il nostro lavoro è così, fa parte del nostro settore.

BERNARDO IOVENE

Lavorare 15 ore al giorno, secondo lei..

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Lei mi provoca dicendo così.

BERNARDO IOVENE

Perché?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Non lo so, però...

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Poi se gli fai notare che sarebbe vietato lavorare 15 ore al giorno..

BERNARDO IOVENE

Il contratto dice che bisogna lavorare 40 ore a settimana, no?

ANDREA BERTON – CHEF 1 STELLA MICHELIN – 3 CAPPELLI – 3 FORCHETTE

Diciamo che non è proprio così come dice lei perché comunque se si fanno più ore vengono recuperate facendo più giorni di riposo.

BERNARDO IOVENE

Dove sta `sta cosa? Nessuno mi dice che lavora otto ore al giorno, tutti dicono più.

ANGELO TROIANI – CHEF 1 STELLA – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Non è vero.

FILIPPO LA MANTIA – OSTE E CUOCO

È il sentimento, devi avere il sentimento.

BERNARDO IOVENE

Quello che viene fuori da tanta gente che lavora nella ristorazione è che sono pagati per otto ore e ne lavorano 15.

FILIPPO LA MANTIA – OSTE E CUOCO

Quelle sono fantasie metropolitane. Nella nostra categoria, di quelli che conosco io, non so dove questo succede, non può esistere.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

L'associazione degli Ambasciatori del Gusto ha mai affrontato la problematica?

CRISTINA BOWERMAN – CHEF 1 STELLA – 2 FORCHETTE – 1 CAPPELLO

Ma, sai, io penso che sia un problema che riguardi poco l'alta cucina. Per la mia esperienza e per l'esperienza che ho di riflesso con i miei colleghi non è una cosa che ci riguarda. Specialmente poi da venti ore al giorno.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Chiediamo allora alla Federazione Italiana dei Cuochi.

BERNARDO IOVENE

Lavorano 12-13 ore al giorno, va bene?

ROCCO CRISTIANO POZZULO – PRESIDENTE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Sì.

BERNARDO IOVENE

Sono soli, non sanno a chi rivolgersi. Voi che rappresentate i cuochi non vi siete mai posti il problema?

ROCCO CRISTIANO POZZULO – PRESIDENTE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Noi ce lo siamo posto, ma noi non siamo un sindacato perché la federazione è apolitica e quindi asindacale, non vuole entrare nel merito come sindacato. Lo possiamo porre all'attenzione attraverso le nostre assemblee.

BERNARDO IOVENE

Lei lo sa sto dicendo una cosa vera, reale?

ROCCO CRISTIANO POZZULO – PRESIDENTE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Sì, ma lo sappiamo tutti.

BERNARDO IOVENE

Ah, lo sapete tutti?

ROCCO CRISTIANO POZZULO – PRESIDENTE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Ma certamente.

STUDIO SIGFRIDO RANUCCI

Lo sanno tutti, ma continuano a farlo indisturbati. Il contratto nazionale di lavoro prevederebbe 40 ore a settimana, ma, come abbiamo visto, ne fanno il doppio se non il triplo, metà pagati regolarmente, metà in nero.

Chi dovrebbe controllare sono gli ispettori del lavoro, 2800, che però devono ficcare il naso anche in altre sei milioni di aziende. poverini, quest'anno li hanno anche diminuiti di cento unità. e loro non possono certo andare in giro tutto il giorno, si fermano anche loro qualche volta a mangiare, però quando fanno gli accertamenti hanno scovato, quando li fanno, il 63 % per cento di irregolarità.

Bene, il nostro Bernardo tornerà presto sull'argomento e ci parlerà di quanto siano influenti, in un mondo lasciato senza regole, i food blogger.