



IL PUNTO del presidente FIPE Lino Enrico Stoppani

Bocuse d'Or e The World's 50th Best Restaurant: dove sta la verità?

I "Bocuse d'Or" sta all'alta cucina un po' come il "Pallone d'oro Fifa" sta ai campioni del calcio: è un riconoscimento prestigioso e ambito, assegnato nel corso di una serrata competizione internazionale, che, grazie alle capacità organizzative e di marketing dei suoi promotori, sta diventando sempre più importante.

Da quando è nata questa "Olimpiade degli chef", nel 1987 a Lione, tuttavia, un italiano non è mai arrivato sul podio, mentre Paesi del Nord-Europa (Danimarca, Svezia e Norvegia) primeggiano, nonostante non siano portatori di grandi tradizioni culinarie e la stessa guida Michelin non segnali oggi diffusa presenza in questi paesi di ristoranti stellati. Ma più che la presenza altrui, lascia comunque stupiti lo strano caso dell'anonimato della nostra cucina in questo grande premio internazionale. In teoria, perché proprio lo stesso Paul Bocuse, a nome del quale è titolato il Premio, sosteneva convinto che il primato della nouvelle cuisine francese si sarebbe interrotto quando i cuochi italiani avrebbero scoperto il valore dei loro prodotti. Ma anche nella pratica l'assenza degli italiani dal palmarès del Bocuse d'Or si fatica a giustificare: solo per citare un esempio, da due anni la cucina italiana, secondo The World's 50th Best Restaurant, esprime con Massimo Bottura il miglior cuoco del mondo, insieme ad altri nostri straordinari chef nelle posizioni di vertice.

Si potrebbe pensare ad un problema generazionale e che l'Italia esprima oggi più campioni piuttosto che giovani innovative promesse, dato che il Premio Bocuse è fortemente orientato all'innovazione e frequentato da giovanissimi chef. Ma forse il problema non è nemmeno questo, dato che il nostro ultimo rappresentante al Bocuse d'Or, Martino Ruggieri, aveva tutti i numeri per farcela e le cucine del mondo sono piene di giovani cuochi italiani (circa 500 solo in Francia), a dimostrazione di un vivaio attrezzato e apprezzato, dal quale pescano tutti. La differenza, più probabilmente, la fa - al solito - la nostra capacità di giocare in squadra, visto che la conquista del Bocuse d'Or è frutto di un percorso, costruito grazie al supporto che ogni Paese riesce a dare al suo rappresentante, con investimenti - in tempo, denaro e relazioni - che l'Italia non riesce o sembra

poco interessata a recuperare. Al Bocuse ci si presenta infatti con delegazioni numerose e strutturate, alcune dotate persino di psicologo di sostegno, che approcciano l'evento con specifici allenamenti. Sono scelte organizzative e strategiche che non possono essere contrastate con squadre improvvisate, né tantomeno sopperite dalla buona volontà dei singoli concorrenti e dalla passione di chi li sostiene.

I ricchi Paesi del Nord Europa si possono certamente permettere degli investimenti, ma soprattutto hanno deciso di farli per rivalutare la loro ristorazione, tanto da avervi dedicato progetti governativi (vedi la Danimarca), comprendendo la centralità del cibo come elemento di soft-power per la promozione del brand Paese.

Mentre attendiamo di poterci permettere certi investimenti, difendiamo e sfruttiamo allora meglio i valori della nostra cucina, che Paul Bocuse conosceva benissimo (qualità e ricchezza degli ingredienti, differenziazione territoriale delle ricette, rispetto dei sani principi nutrizionali, tra i quali genuinità e salubrità dei prodotti), tornando al piatto e meno al racconto, ripristinando il principio *"prima il gusto e dopo l'estetica"*, investendo nei fondamentali della nostra offerta, curando anche l'ambiente, che ci offre materie prime uniche per qualità, quantità e diversità.

Anche se con una punta di rammarico per un primato sempre più aggredito da nuovi e insoliti competitors, rimaniamo infatti convinti che una cosa sono i concorsi, dove con i meriti contano anche le relazioni e le alleanze tra i giurati, un'altra il giudizio di una clientela che vuole bontà ed equilibrio nei piatti, partendo dalla semplicità e dall'identità dei sapori e che, per fortuna, ci assegna ancora un indiscusso ruolo di vertice nel ranking internazionale e che concorre anche alla nostra attrattività turistica. Insomma, forse non ci fregheremo ancora per un po' del Pallone d'Oro, ma, alimentando il movimento virtuoso di talentuosi cuochi italiani che lo scouting internazionale seleziona e che diffondono nel mondo le nostre eccellenze e la nostra cultura millenaria, "rischiamo" di vincere ancora per parecchi anni la Champions League, e forse anche i Mondiali.