



IL PUNTO del presidente FIPE Lino Enrico Stoppani

Guide gastronomiche: dalle stelle alle... ferite

La stagione delle Guide gastronomiche, con l'attribuzione di stelle, cappelli e forchette, e le conseguenti promozioni o bocciature, stimola da sempre curiosità e attenzione dell'opinione pubblica, accendendo un faro sulla Ristorazione italiana, utile per la valorizzazione di un settore che è il formidabile strumento di promozione della filiera enogastronomica del Paese, oltre che di attrazione turistica. La stagione dei giudizi, però, non passa in modo indolore per i ristoranti segnalati, tra la soddisfazione dei premiati e il risentimento da parte di coloro che si vedono declassati o non correttamente valutati. È innegabile, però, che le Guide gastronomiche sono state uno strumento di stimolo al miglioramento qualitativo della Ristorazione italiana, avendo promosso e alimentato uno straordinario circolo virtuoso di qualificazione, che ha fatto bene a tutto il nostro sistema.

Nel 1992 l'Italia aveva tre ristoranti tri-stellati (Marchesi, Pinchiorri e l'Antica Osteria del Ponte), nell'ultima edizione il numero è salito a 11, segno di un movimento che nel tempo si è consolidato e rafforzato. Crescita che trova conferma anche dalla nutrita presenza di ristoranti italiani nell'organizzazione internazionale "Les Grandes Tables du Monde", che raggruppa i ristoranti pluristellati nel mondo, con 22 accreditati su complessivi 191, seconda delegazione dopo la Francia, che conferma la forza della cucina italiana nel mondo. Tuttavia credo che le Guide non bastino a rappresentare tutta l'eccellenza e la ricchezza di un settore che conta oltre 110 mila imprese e sviluppa un volume d'affari di 30 miliardi di euro, all'interno del quale c'è una diversificata e straordinaria offerta fatta di osterie, trattorie, taverne, pizzerie, marchi della ristorazione commerciale e punti di ristoro diversamente chiamati, non recensiti, che fanno tutti i giorni, in silenzio, un eccellente servizio e che costituiscono presidi di grande valore, anche sociale. Inoltre, alcuni giudizi suscitano qualche perplessità, o per la severa considerazione verso alcune eccellenze della ristorazione italiana oppure per la generosità in altre valutazioni.

Le difformità di giudizio esistono in tanti campi e la diversità è spesso anche ricchezza per favorire sintesi ancora più appropriate, ma non si può dimenticare che le Guide gastronomiche spostano fatturati, in molti casi anche pesantemente, condizio-

nando il futuro e gli equilibri economici delle attività negativamente recensite. Il downgrading, inoltre, da danno economico diventa non di rado riprovazione morale, spesso giudicato colpa grave del Ristoratore, eccessivamente considerato dallo stesso consumatore che, con la diminuzione dei ricavi, genera spesso anche demotivazioni e depressioni – umane e professionali – in alcuni casi con conseguenze anche dolorose, che basterebbero ad imporre più cautela e sensibilità nel giudicare il lavoro degli operatori, a cui deve essere permesso di sbagliare o consentita la prova d'appello. Anche perché sugli sbagli nascono le condizioni per fare innovazione e buona impresa. Tanto più in questo momento storico, dove al giudizio "dall'alto" delle Guide, incombe parallelamente anche il giudice popolare di TripAdvisor – e in generale delle recensioni on-line – che ha invertito letteralmente la logica di recensione dei ristoranti e locali. Un processo straordinario di democratizzazione, ma anche di nuove opportunità, che sta portando, però, anche agli abusi, agli eccessi, alle scorrettezze o falsità del sistema, che Fipe sta combattendo, anche con qualche buon risultato.

A differenza delle recensioni on-line, le Guide hanno, però, editori e autori ben identificati, con un ruolo di orientamento e garanzia verso le attività recensite, ma più ancora verso gli utilizzatori, e se mantengono il successo che hanno è evidente che raccolgono ancora un forte apprezzamento e, quindi, meritano grande rispetto e considerazione. Anche se il recensore più attendibile rimane il cliente, che sceglie un locale, paga il corrispettivo richiesto e vi ritorna solo se soddisfatto del servizio ricevuto, ritengo, infatti, che i giudizi delle Guide abbiano anche un forte significato costruttivo, almeno per chi lo sa raccogliere, sapendo distinguere, cioè, tra verità e cattiverie.

Al riguardo, riprendo un recente graffiante commento di Aldo Grasso che, commentando il risentimento di un grande chef italiano retrocesso nel ranking gastronomico, citando il servo che in Giulietta e Romeo diceva "È un cattivo cuoco quello che non sa leccarsi le dita", (perché non assaggia le pietanze correggendone i sapori o la cottura, ndr), actualizzava il concetto, affermando che "È un cattivo cuoco anche quello che non sa leccarsi le ferite".

Insomma: al downgrading si sopravvive, alla mancanza di consapevolezza no.