

La Guida dei ristoranti e dei vini dell'Espresso

Cucina italiana scatto d'orgoglio nell'anno più difficile

di Marco Trabucco

Vince la Sicilia con la doppietta dei suoi dioscuri, Ciccio Sultano, chef del Duomo di Ragusa e Pino Cuttaria, anima della Madia a Licata. Vince Davide Oldani, premiato per il "pranzo dell'anno" e che, come i due cuochi isolani, conquista con il "D'O" a Cornaredo, i cinque cappelli, massimo riconoscimento della Guida ai Ristoranti e ai vini d'Italia dell'Espresso. Ma la novità più significativa è Valerio Braschi, 23 anni, "Giovane dell'anno" con il Ristorante 1978 a Roma. Per la prima volta, in Italia, una guida "laurea" uno chef uscito dal un reality tv, Masterchef di cui Braschi ha vinto la sesta edizione. Presentata ieri dal direttore e curatore Enzo Vizzari, e da Luca Ferrua, direttore dell'hub Il Gusto, la guida sarà da oggi in edicola e in libreria. E non è solo una coincidenza che la sua uscita coincida con la riapertura, si spera definitiva, dei

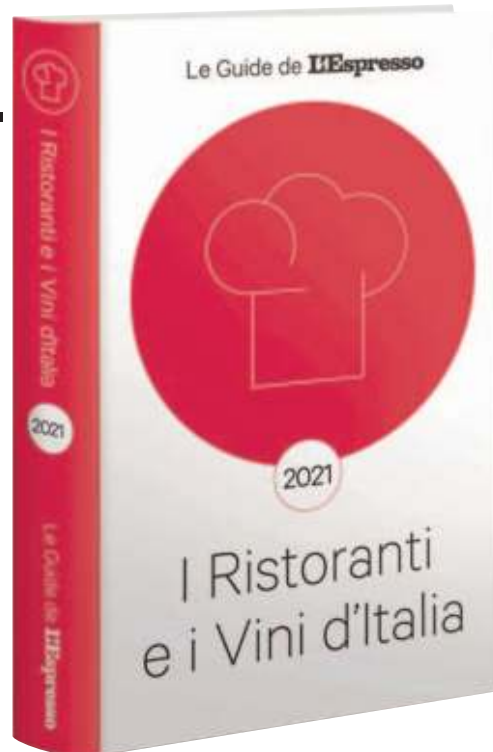
Enzo Vizzari: il buono non si ferma e abbiamo il dovere di sostenerlo

ristoranti: un giorno simbolico che può segnare la rinascita di un comparto tra i più colpiti dalla pandemia. «In quest'anno, così pesantemente segnato per tutte le attività legate all'enogastronomia e al turismo, il buono non si ferma - spiega Vizzari - E se quella che noi abbiamo chiamato, quindici anni fa, "la nuova cucina italiana", quella dei Bottura e degli Alajmo, dei Romito e dei Sultano, anche in un momento di grande difficoltà dimostra la sua vitalità, aver vinto la sfida contro l'immobilità della tagliatella non ha messo il settore al riparo dalle decisioni di una politica disinteressata e inconsapevole. Il nostro - continua Vizzari - è un invito ad appoggiare la fatica del settore. Perché crediamo che ogni persona che sta dietro a un locale aperto anche solo pochi giorni nell'arco di quest'anno sciagurato meriti di venire sostenuta e celebrata».

Sono 2 mila i ristoranti e le trattorie ai quali gli ispettori della guida hanno dedicato una scheda, di cui 14 con il "Cappello d'oro" (2 in più rispetto al 2020) che contraddistinguono i locali che hanno fatto la storia della cucina italiana, 13 (tre in

In edicola e in libreria

La Guida dei Ristoranti e dei Vini d'Italia è da oggi in vendita nelle edicole, librerie e in versione app per iOS e Android. Euro 24,90 in versione cartacea e euro 7,99 in versione digitale



più) con "5 Cappelli", 29 con "4 Cappelli" (2 in più), 79 con "3 Cappelli", 236 con "2 Cappelli" (23 in più) e 619 con "1 Cappello" (22 in più). Le regioni più dinamiche sono Piemonte e Lombardia, mentre Campania, Toscana e Liguria, sembrano segnare il passo. «Nonostante l'anno difficile non abbiamo regalato nulla a nessuno», aggiunge il direttore.

Tra i premi da sottolineare quello a Jessica Rosval (Casa Maria Luigia a Modena) "cuoca dell'anno", mentre Daniela Piscini (Miramonti l'Altro a Concesio) è la migliore maitre e Giampiero Cordero (Il Centro di Priocca d'Alba) il miglior sommelier.

Il miglior servizio è quello della squadra torinese di Condividere. Le 10 mila bottiglie conservate nel

loro caveau portano il premio per la miglior cantina al Bistrot di Forte dei Marmi. Da registrare purtroppo anche la scomparsa di locali importanti come il CombalZero di Rivoli, Lume a Milano o Metamorfoosi a Roma.

Poi ci sono le pizzerie, sempre più importanti nella ristorazione italiana. Alle 106 "Migliori d'Italia" è dedicata una sezione. Come quel-



I premi I numeri uno dell'anno

● Pasta

Il riconoscimento è andato ad Andrea Berton, chef e titolare del ristorante omonimo di Milano. Nato in Friuli ha affrontato la sua carriera nel capoluogo lombardo

● Riso

Il premio quest'anno va a Paolo Griffo del Petit Royal a Courmayeur, più volte salito alla cronaca per lo stile e l'innovazione con cui approccia ai suoi piatti

● Pasticceria

Vince Maria Novella Salani, in forze al ristorante di Peter Brunel ad Arco, in Trentino

● Cantina

Il Bistrot a Forte dei Marmi della famiglia Vaiani è stato premiato per la ricchissima carta dei vini

● Servizio

La migliore sala dell'anno è quella del Miramonti l'Altro di Concesio, guidata da Daniela Piscini

● Sommelier

Giampiero Cordero, del ristorante Centro a Priocca, nel Roero, che a soli 33 anni è stato eletto miglior sommelier d'Italia

● Innovazione

Sono stati premiati Floriano Pellegrino e Isabella Poti, titolari del ristorante Bros di Lecce

Giovane chef dell'anno: Valerio Braschi

L'enfant prodige di Masterchef a Roma stupisce e fa discutere

Il segno della sua passione vorace per la cucina Valerio Braschi lo porta addosso: una cicatrice sul labbro superiore destro. Se l'è procurata a 3 anni leccando un frullatore a immersione usato per eliminare i grumi di una crema pasticcera. Con le lame, quelle di un taglierino di plastica inizialmente, ha preso confidenza sul finire delle elementari: «Adoravo tagliare le verdure, mi rilassava - ricorda -. I miei genitori ne mangiano da sempre in grandi quantità e, sapendo che mi divertiva affettarle, me ne lasciavano una montagna sul tavolo in giardino. Nei pomeriggi liberi, quando non giocavo a basket, mi tuffavo in quelle operazioni. È stato il mio primo approccio da cuoco». Oggi, a 23 anni, di esperienze ne ha collezionate parecchie: vincitore appena maggiorenne della sesta edizione di Masterchef (il più giovane nella storia del programma), dal novembre 2019, e in uno dei momenti più bui per la ristorazione, è chef e co-proprietario del suo primo locale, Ristorante 1978. Nella cucina a vista da cui non si allontana mai crea piatti sperimentali e talvolta discussi, come la Carbonara distillata o la Lasagna 2021 (servita come crema in un tubetto da dentifricio, con cui ha conquistato il pubblico. E la critica: la Guida ai ristoranti e ai vini dell'Espresso 2021 lo ha infatti nominato "Giovane dell'anno": «Non ce l'aspettavamo proprio e siamo davvero contenti, tutti ambiscono a questo premio».



▲ Valerio Braschi



▲ Jessica Rosval





Nella nuova edizione la fotografia del mondo del cibo. Balzo in avanti della Sicilia. Piemonte e Lombardia le regioni più premiate. E tante novità tra i giovani



Pino Cuttaia



Ciccio Sultano



Davide Oldani

L'ex operaio ora è nel Gotha "Devo tutto alla Sicilia"

Partito alla volta del Piemonte poco più che bambino per questioni familiari, la Sicilia ha visto tornare un giovane uomo con un mestiere fra le mani e la memoria fra cuore e testa. Pino Cuttaia, dopo esperienze di lavoro in fabbrica e tanta gavetta in cucina, nel 2000 ha aperto il suo ristorante a Licata 'La Madia', insieme alla moglie Loredana. Un lavoro premiato, dopo anni di impegno e sacrifici, con il massimo riconoscimento dalla Guida dell'Espresso nella sua edizione 2021: i Cinque Cappelli. «In Piemonte sarei potuto essere un esecutivo, non un interprete», sottolinea lo chef, lui che fa della memoria uno degli ingredienti più importanti nella sua cucina. «La memoria è un trampolino per proiettarsi verso il futuro, sta al cuoco contemporaneo riuscire a rendere eleganti i gesti legati alla memoria». Accarezza con gli occhi le parole mentre si muove alla ricerca dei ricordi per condire gli ingredienti dei suoi piatti, come interpretazione di memoria collettiva e codificata delle ricette tradizionali o nell'attingere a ricordi personali. Emblematica è la "fettina" in cui il tonno leggermente scottato a bagnomaria è sormontato da un seme di limone, il gesto materno apparentemente disattento e pieno di amore: un condensato di memoria e gestualità. Eppure lo chef di Licata non si sente cuoco, ma artigiano e portatore di un sapere, interprete di una filiera preziosa che si impegna a tutelare e rispettare portandola in tavola e nell'empireo delle guide.

Licata

Il ristorante di Pino Cuttaia, "La Madia", si trova nella località siciliana in provincia di Agrigento, dove ha aperto i battenti nel 2000

"Lo scorso anno volevo chiudere poi per fortuna ho resistito"

E' lo chef che ha portato la cucina siciliana nel terzo millennio Ciccio Sultano, che ne ha studiato la storia e i prodotti come e meglio di un antropologo e poi li ha tradotti in piatti ricchi, colorati, barocchi. Come barocca è la scena su cui si esibisce, quel ristorante Duomo a Ragusa Ibla ospitato in un palazzo del Settecento che è patrimonio dell'Unesco. Autodidatta in cucina, ma con una lunga esperienza a New York dai Bastianich per studiare cosa significa essere imprenditore nella ristorazione, Sultano ha aperto il Duomo vent'anni fa. E confessa «nel 2015 avevo deciso che, proprio nel 2020, avrei chiuso tutte le mie aziende. Poi ho cambiato idea. Non so se sia stata una decisione intelligente, ma nel 2018 ho acquistato i muri del ristorante, l'ho ristrutturato e ho rilanciato». I cinque cappelli gli hanno dato ragione: «Se L'Espresso ci ha premiato anche per il ristorante con la migliore performance d'Italia vuol dire che adesso nel nostro locale il servizio, il vino e la cucina vanno di pari passo e ad alto livello. Ne sono orgoglioso perché è un riconoscimento anche al mio staff e alla mia terra, la Sicilia». La sua terra che ama sopra ogni altra cosa: «Sì, al Duomo abbiamo messo la Sicilia al centro e l'abbiamo tradotta in tutte le lingue. Perché quando noi raccontiamo un prodotto al mondo dobbiamo raccontare cosa siamo e dove siamo. Un turista che viene da noi, ha bisogno di mangiare bene, certo, ma deve sentire di essere in quel posto, deve riconoscere il territorio nel piatto».

Ragusa Ibla

Nel cuore della splendida cittadina barocca, "Il Duomo" di Ciccio Sultano si conferma uno dei più buoni (e belli) ristoranti italiani

L'allievo di Marchesi e il successo in salsa pop

Dopo le due stelle Michelin (e lo scudetto all'Inter di cui lui, ex calciatore, è tifoso) arrivano i cinque cappelli dell'Espresso a segnare un anno che, nonostante la pandemia, per Davide Oldani e il suo ristorante "D'O" a Cornaredo non è stato avaro di soddisfazione. Una carriera la sua iniziata in quella grande scuola che è stata la brigata di Gualtiero Marchesi e poi perfezionata nelle grandi cucine d'Europa quelle di Alain Ducasse, Albert Roux e Pierre Hermé. Nel 2003 l'apertura del "suo" ristorante, nel "suo" paese, Cornaredo appunto. Con un'idea nuova: la cucina pop "alta" nelle tecniche, nella qualità delle materie prime, ma accessibile a tutti, anche portafoglio. «Sono felice di questi cinque cappelli - dice Oldani che nel frattempo ha scritto anche un decina di libri, ed è stato chiamato a far lezione ad Harvard - perché è un successo per tutta la mia squadra, e ci dà forza per tutti i progetti che abbiamo in ballo. Squadra vuol dire appartenenza alla maglia e potere decisionale ai ragazzi, non parlo nemmeno più di me, ma della squadra del D'O che a volte vince nonostante me. Perché - continua - la pandemia ci ha insegnato a rallentare. A dare il giusto peso al tempo in famiglia, o per se stessi. E la sostenibilità è anche questo: qualità del tempo. È sostenibilità sociale». Temi Oldani insegna anche all'istituto alberghiero di Cornaredo, alla cui rinascita ha contribuito. Perché la cucina - dice - è «passione e responsabilità».

Cornaredo

È stati profeta in patria, Davide Oldani: il suo ristorante "D'O" si trova nel suo paese natale ed è aperto dal 2003

la dei "Vini d'Italia", una selezione dei migliori 100 vini bianchi, 100 rossi, 100 spumanti, 30 rosati, 30 vini dolci che spazia tra la produzione di tutte le regioni con segnalazioni non scontate. E un'apposita classifica è riservata alle migliori bottiglie per rapporto qualità-prezzo, con 100 vini sotto i 15 euro di costo in enoteca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cuoca dell'anno: Jessica Rosval

La ragazza venuta dal Canada alla corte di Massimo Bottura

Chi è dell'ambiente sa che nel mondo dell'alta cucina francese c'è un passaparola che non accenna a fermarsi: «Sei già stato a Casa? Devi proprio andare a Casa». Quel "Casa" sottintende "Maria Luigia" ed è la residenza di campagna di Lara Gilmore e Massimo Bottura, una dimora storica immersa nel verde dei dintorni di Modena. Ecco, tra mobili preziosi e pezzi da museo, la cucina è protagonista in ogni momento, dal profumo di gnocco fritto che si spande nell'aria dalla prima colazione fino alla tisana. A guidare la macchina golosa della Casa è Jessica Rosval, 35 anni, canadese di Montreal, arrivata nel 2013 all'Osteria Franciscana di Mr. Bottura e oggi premiata come cuoca dell'anno nella Guida I Ristoranti d'Italia dell'Espresso. «Una cena alla Franciscana è stata una folgorazione. Dopo cena Massimo si era fermato un po' a chiacchierare con noi. Gli avevo detto della mia passione e, sia pur piccola, esperienza in cucina. Tornati a casa non pensavo ad altro che alla sua cucina. Diciamo che mi sono un po' lanciata senza paracadute. Non parlavo una parola di italiano. E poi dovevo resettare il mio palato. Le tecniche non erano un problema, ma dovevo liberarmi per un approccio alla purezza, eliminare tutto ciò che avevo molto usato, dai grassi all'eccesso di aromi. È stato un percorso bellissimo di appropriazione e riappropriazione. Perché alla mia cultura gastronomica se ne è aggiunta un'altra, senza cancellare la prima».