

Non è tutto oro quello che luccica

■ *Intervista a Massimo Visintin, critico in incognito del Corriere della Sera, il libreria con Dietro le stelle*

Valerio Massimo Visintin, il critico in incognito del *Corriere della Sera*, con il libro "Dietro le stelle" (Mondadori) accompagna il lettore-cliente in un viaggio alla scoperta del "lato oscuro della ristorazione italiana". Un settore che conta 300 mila imprese e 1 milione e 200 mila addetti regolari (al netto di quelli "in nero", quindi) e che nel 2019 (prima della pandemia) rappresentava il 5,7% del Pil nazionale. Un interessante "dietro le quinte" che smonta miti consolidati, a partire dalla Guida Michelin.

Cominciamo con un quadro della situazione economica del settore...

Non è rosea, perché si registrano tantissime aperture ma con prospettive di vita brevissime. Più della metà delle nuove attività chiude entro cinque anni. Nelle grandi città un quarto si spegne dopo 12-15 mesi. Negli ultimi due anni, malgrado la pandemia, sono nati 18 mila esercizi, ma se ne sono persi 45 mila. Eppure rimaniamo sopra la media continentale: in Italia si contano 450 imprese di ristorazione ogni 100 mila abitanti contro le 320 in Europa. Il numero diminuisce, ma resta più alto della richiesta di mercato.

In sostanza l'offerta è superiore alla domanda...

Sì, i locali sono troppi ma si continua ad aprirne di nuovi, segno che c'è qualcosa che non va. E a drogare il mercato contribuisce anche la presenza massiccia della criminalità organizzata che non è interessata a fare soldi con la ristorazione, ma utilizza queste attività

di
**MAURO
CEREDA**

per riciclare e pulire il denaro che arriva da affari illeciti. E' un fenomeno noto, che si è però intensificato. Le stime dicono che nelle grandi città un locale su cinque è infiltrato. E questo spiega anche perché molti hanno vita breve. Il dato sale a due su cinque per le nuove aperture. Un numero enorme.

Lei dice anche che in troppi si improvvisano ristoratori...

Certamente, c'è un po' l'idea che la ristorazione sia la corsa all'oro dei nostri tempi, così molti si illudono e avviano dei locali, ma gestire un ristorante è molto complesso, richiede tante abilità. Bisogna saper tenere i conti, fare gli acquisti, capire di cibo e di vino, gestire il personale, tenere i rapporti con i clienti... Non è per niente facile. Il risultato è che tanti aprono e poco dopo chiudono.

L'impatto del Covid è stato molto negativo...

I ristoratori si sono lamentati giustamente per la situazione critica in cui si sono trovati a causa della pandemia, però sono stati anche quelli più aiutati dallo Stato. Hanno avuto più sovvenzioni di qualsiasi altro settore. Pensiamo alle sofferenze del mondo dello spettacolo. La ristorazione è stata difesa e chi è sopravvissuto a quel periodo terribile è ripartito, mentre chi era in difficoltà già prima ha ricevuto il colpo di grazia.

Da tempo c'è polemica sulla mancanza di personale, che spesso si riduce allo stereotipo dei "giovani che non hanno voglia di lavorare". Cosa ne pensa?

È un discorso complesso. La cartina di tornasole è il fatto che ci

sono pochissimi camerieri dai 40 anni in su, se non qualche maître nei grandi ristoranti. Quello del cameriere è considerato un lavoro di passaggio in attesa di soluzioni migliori. I compensi sono bassi, gli straordinari non li conta nessuno, i turni sono massacranti, gli orari vanno in contromano rispetto alla vita degli altri ed è quindi comprensibile che i giovani cerchino altro. C'è anche un tema di psicologia sociale verso certi lavori, ma è un dato di fatto che è un mestiere che non attrae.

Già nel titolo lei mette in discussione il "mito" della Guida Michelin. A partire dalla credibilità...

La Guida Michelin non ha nessuna credibilità. Le viene conferita d'ufficio dai miei colleghi e da un movimento di sponsor che poi sono sempre gli stessi di qualsiasi manifestazione legata alla cosiddetta Alta Cucina. È uno strumento che non ha nessuna trasparenza, che non racconta in alcun modo quali sono i criteri di giudizio, quanti sono esattamente gli ispettori o come vengono fatte le visite nei ristoranti. C'è un alone di nebbia intorno ad essa. Dovrebbe essere considerata per quello che è, cioè una guida come le altre, con tutti i limiti che hanno queste pubblicazioni. Invece gode di grande risonanza anche sulla stampa. È come se fosse tutto uno spettacolo.

Lei dimostra, cifre alla mano, che c'è qualcosa che non quadra. Il mestiere dell'ispettore Michelin dovrebbe essere inserito fra quelli usuranti ...

Gli ispettori che operano in Europa sono 80-90. Se visitassero una sola volta tutti i ristoranti

Valerio Massimo
VISINTIN



DIETRO
le **STELLE**



*Il lato oscuro
della ristorazione
italiana*

MONDADORI



recensiti nelle guide dei vari Paesi, circa 25 mila di cui 2 mila stellati, se ne ricaverebbe un numero pro-capite mostruoso: 277 a testa. Non solo: dando per scontato che non vadano a colpo sicuro, a questo numero andrebbero aggiunti i locali scartati. Questo significa che ogni ispettore dovrebbe andare al ristorante praticamente ogni giorno, ordinando almeno quattro portate (questa la prassi dichiarata) e viaggiando come un pazzo, perché ognuno lavora su più Paesi. Dimenticavo: per ogni ristorante stellato sono previste tre visite. Insomma: i conti non tornano. E questo è un altro elemento di opacità della guida. Per non dire delle gaffe...

Ad esempio?

Nel libro cito il caso di un ristorante che è stato recensito allo stesso modo per diciannove anni consecutivi, senza nemmeno cambiare una virgola. Oppure quello di

un altro locale in cui, nell'edizione 2017, si annunciava il cambio di ubicazione nel 2018. Salvo ripetere la stessa avvertenza (cambio nel 2018) anche nelle edizioni 2019 e 2020. Per curiosità ho telefonato al proprietario che mi ha detto che poi sono rimasti allo stesso posto. E cosa dire del ristorante che ha preso la stella dopo un mese di apertura? Dov'è la credibilità? È lecito sospettare che questi locali non vengano visitati tutti.

Eppure non c'è chef che non sogni di avere la sua stella. Perché ci tengono così tanto?

Questo mestiere per tantissimi anni è stato nascosto dietro le quinte del ristorante, nessuno conosceva i nomi degli chef, mentre ora tutti si sentono artisti e vogliono essere ricompensati con dei premi. La stella Michelin porta notorietà e la vita di molti chef è tutta in attesa dell'uscita della Guida. Nelle interviste non parlano

quasi mai dei clienti, ma dei loro piatti, di "innovazione nel rispetto della tradizione", raccontano la storiella della nonna che gli ha passato la passione per la cucina e altre amenità. Per me la missione di un cuoco deve essere la soddisfazione del cliente, non appuntarsi medaglie al petto.

Lei dice anche che i ristoranti stellati non sono così tanto redditizi economicamente...

In Italia gli stellati sono circa lo 0,1% del totale e incassano lo 0,3% degli 85 miliardi di euro fatturati dall'intero comparto (dato 2019): una minuzia. Uno studio pubblicato da Jfc relativo al 2017, ma credo ancora attuale, evidenzia che l'incasso medio annuo di un ristorante con una stella è intorno ai 763 mila euro, cioè poco più di 2 mila euro al giorno: come una piccola pizzeria, ma con costi enormemente più alti. Con una stella il fatturato aumenta del 53%, ma cre-



scono di molto anche le spese, anche per il personale che è di solito molto ampio, tra brigata di cucina e addetti al servizio al tavolo. In sostanza le cifre ci dicono che sono attività destinate ad andare in passivo. Anche perché i prezzi sono inaccessibili ai più: in un locale ad una stella non si spende meno di 150 euro a testa senza vino. Spesso gli stellati vengono associati all'Alta Cucina, un concetto che per me non esiste: cos'è l'Alta Cucina? Recentemente sono stato in un ristorante stellatissimo, non ho mangiato bene, ma ho pagato un "Alto Conto"...

E allora come fanno a sopravvivere?

Ce la fanno, ad esempio, se sono ristoranti inseriti in un contesto alberghiero. Oppure se lo chef riesce a monetizzare i benefici connessi all'attribuzione delle stelle: facendo catering, banqueting,

cene private ad alto costo, magari all'estero, spesso a Dubai. Oppure partecipando a trasmissioni televisive, utilizzando nelle preparazioni prodotti sponsorizzati, divenendo testimonial di questo o quel marchio, non necessariamente alimentare. C'è uno chef notissimo che fa pubblicità ad una casa automobilistica di lusso...

Il mondo della critica gastronomica è ampio: ci sono quelli come lei che scrivono sui giornali, ma anche i recensori per le guide, i food blogger, gli influencer...

Intanto va detto che il nostro ruolo dovrebbe essere di sussidio ai lettori, dovremmo dare dei consigli e basta: non siamo il "Gran Giurì della pignatta". Posso dire come mi comporto io: vado in incognito (la foto di Visintin è di Carlo Fico), quindi ricevo lo stesso trattamento degli altri clienti, aspetto questo non trascurabile. Poi valuto i piatti, la composizione del menu, ma

anche il servizio, l'ambiente, bagni compresi. Molti miei colleghi invece giudicano solo lo chef e poi magari fanno un selfie insieme. Ci sono tanti critici seri e preparati, ma anche molti che si infilano in conflitti di interesse gravi, fanno pubblicità indiretta, parlano degli chef come se fossero loro amici, si fanno offrire la cena, oppure scrivono recensioni sulla base di cene-stampa che sono dei ritrovi con trenta persone, nutrite come in un refettorio scolastico, quindi nulla a che fare con il normale funzionamento di un ristorante. Costoro non rendono un servizio al lettore, tanto che è difficile trovare recensioni negative: è tutto bellissimo e buonissimo! Paradossalmente sono più utili e sincere le critiche che si trovano sui siti come Tripadvisor che, con tutti i limiti e le disfunzioni del caso, sono in larga parte scritte da clienti che raccontano ciò che hanno mangiato e visto davvero.