

4 marzo 2004 0:00

GUIDA MICHELIN: IL RE E' NUDO?

Roma, 4 marzo 2004. Da tre generazioni l'uscita della guida Michelin ha significato la promessa di una gita gastronomica lungo l'itinerario prestigioso delle stelle Michelin. L'autorevolezza della guida rossa nasceva dall'alone di mistero che circondava il suo operato. Ma qualcuno ha rotto il silenzio. L'ex ispettore Pascal Remy ha svelato che il re e' nudo: ristoranti intoccabili o sopravvalutati, analizzati da soli 5 ispettori. Non sappiamo quanto le rivelazioni di Remy siano dettate dal fatto di essere un ex o da quello di sollevare un velo sul mondo delle guide gastronomiche. Sta di fatto che anche in Italia si ripropone lo stesso dilemma: quanto sono attendibili le guide? Non parliamo ovviamente dei gusti degli ispettori, che' ognuno ha il suo, ma della capacita' di indagare decine di migliaia di ristoranti da parte di un numero esiguo di controllori. Nessuna guida ci dice quanti controllori ha, ne', ed e' la cosa piu' importante, quando e' stato fatto il controllo, il che lascia perplessi. I piu' noti ispettori sono conosciuti e a meno che non indossino barba e baffi finti, vengono rapidamente individuati. Quale trattamento di favore riceveranno? Sara' lo stesso dell'ignoto avventore?

Primo Mastrantoni, segretario Aduc