

# LA “ROSSA” CHE DETTA LEGGE

Sergio Lovrinovich da tre anni guida il team di osservatori che, **sguinzagliati** per il **Bel Paese**, decidono fortune e sfortune di chef e ristoranti. «Siamo creativi, ma **non dobbiamo cedere alla tentazione** della visibilità a tutti i costi» spiega ad Euposia

di Alessandra Piubello

< Dal primo giugno 2013 Sergio Lovrinovich è il capo redattore della Guida Michelin Italia. Nato a Milano nel 1976, Sergio Lovrinovich ha una formazione professionale nel campo della ristorazione, iniziata con gli studi presso l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Carlo Porta di Milano e proseguita con il conseguimento del diploma di sommelier nel 1995. Prima di entrare in Michelin Italia, nel 2012, aveva maturato una quasi ventennale esperienza presso grandi strutture alberghiere e ristoranti stellati in Italia, Inghilterra e negli Stati Uniti, ricoprendo vari ruoli. Inizia la sua carriera presso il ristorante Gualtiero Marchesi a Erbusco (BS) e per nove anni assume

tra Londra e New York vari ruoli di responsabilità sino a quello di Restaurant General Manager del “Giardinetto” di Mayfair, seguendone l'apertura e l'avviamento.

Rientrato in Italia, è stato direttore ristorante in due strutture prestigiose a Milano e Capri e, successivamente, responsabile eventi per un grande hotel di lusso nel cuore di Milano.

Lovrinovich dall'inizio del suo mandato ha sempre mantenuto l'anonimato, elemento per lui fondamentale.

«La stella Michelin nasce dalla Guida e ha la sua stessa vocazione. La storia inizia nel 1900, da un'idea dei fratelli Édouard e André Michelin per aiutare le poche migliaia di automobilisti francesi



alle prese con un viaggio che era spesso aleatorio o addirittura avventuroso. La Guida Michelin, da allora, è la guida per e di chi viaggia. Come ogni prodotto, servizio e tecnologia Michelin, è al servizio della mobilità. Per Michelin la stella è nel piatto, ma non si ferma lì. Da sempre, le stelle orientano il viaggiatore. Un ristorante su cui brillano tre stelle “vale il viaggio”, due stelle “merita una deviazione”, una stella è “un’ottima cucina”. Funziona come una macchina fotografica. Il conferimento della stella, per quanto ambito, è

l’istantanea di quell’anno. Brilla grazie alla qualità della cucina, ma, proprio come le stelle, non è di proprietà. La macchina fotografica non cambia il panorama una volta scattata la foto, la stella non cambia la cucina».

*Come vede la ristorazione italiana oggi?*

La ristorazione del nostro paese è ricca di stimoli. Lo ha dimostrato Expo, che ha portato alla ribalta mondiale la creatività e la straordinaria ricchezza della nostra cucina, in tutte le sue varianti regionali.

Come sappiamo, i nostri stel-

lati stanno aprendo molti locali all’estero, significativo di quanto il Made in Italy, in tutte le sue varianti culturali e tradizionali, sia sempre più diffuso in tutto il mondo. Abbiamo dalla nostra una straordinaria qualità e varietà di materie prime grazie a un territorio fertile e generoso e una infinita ricchezza di tradizioni e ricette tramandate e vive nella nostra cucina regionale. Tra le debolezze, intravedo più che altro un rischio, quello di cedere alla tentazione della visibilità a tutti i costi. Inseguire idee per stu-

Dolce Vita a Naturno in provincia di Bolzano,  
 Alpen Royal a Selva di Valgardena in provincia di Bolzano,  
 L'argine a Vencò a Dolegna del Collio in provincia di Gorizia,  
 I due buoi ad Alessandria,  
 Acquerello a Fagnano Olona in provincia di Varese,  
 Armani a Milano,  
 Seta by Antonio Guida a Milano,  
 Tukuyoshi a Milano,  
 Aqua Crua a Barbarano Vicentino,  
 Aga a San Vito del Cadore,  
 Oro a Venezia,  
 Dopolavoro a Venezia,  
 La Tana ad Asiago,  
 Meo Modo a Chiusdino in provincia di Siena,  
 Borgo San Jacopo a Firenze, Vespasia a Norcia,  
 Enoteca al Parlamento a Roma,  
 Osteria Arbustico a Valva in provincia di Salerno,  
 Re Mauri a Salerno,  
 Don Geppi a Sant'Agnello in provincia di Napoli,  
 Bacco a Barletta in provincia di Bari,  
 Cielo di Ostuni,  
 Signum di Salina in provincia di Messina,  
 Shalai di Linguaglossa in provincia di Catania.

pire non basta a proporre un piatto di qualità. Le regioni più forti sono Lombardia, Campania, Veneto e Piemonte. La situazione fotografata dalla nostra guida è però molto dinamica anche all'interno delle regioni. Tra le provincie, Napoli è al primo posto, con venti ristoranti stellati, Roma al secondo, con diciannove ristoranti stellati, a pari merito con Bolzano, e poi c'è Milano, con quindici ristoranti stellati. Possiamo comunque dire che il denominatore comune di ogni area geografica è l'attenzione assoluta alla qualità della materia prima. Al nord e al centro la situazione economica migliore aiuta le tante buone realtà. Si può ottenere e mantenere la stella anche proponendo una cucina genuina a prezzi contenuti.

Dietro il mondo attraente degli chef, da tempo sulla ribalta televisiva e quindi di grande visibilità, c'è molto lavoro e molta passione, perché i sacrifici che questa professione richiede sono tanti. Sono sempre più numerosi i giovani, l'età media degli chef si è notevolmente abbassata. Tra i trentenni non sono pochi quelli che possono già contare su un'esperienza decennale in contesti internazionali. La gavetta esiste, come in tutti i lavori, e porta molti di loro a riversare quotidianamente creatività, passione, impegno e tenacia in una cucina di alta qualità, che non esisterebbe se non venissero coltivati questi valori. L'attuale visibilità degli chef contribuisce a spingere i giovani che scelgono la scuola alberghiera ad ambire ad un posto in cucina. Nel futuro, ci si potrebbe trovare nella situazione di avere molti cuochi disoccupati e pochi camerieri. È importante che si comunichi ai ragazzi quanto possa essere appagante e nobile il lavoro in sala. Parlo per esperienza personale.

*Quali suggerimenti dare agli stellati in questo momento di crisi?*

Più che suggerimenti, constato che già molti si muovono per capire le esigenze del cliente e venirci incontro, con menu light o piatti unici a mezzogiorno, vino al bicchiere e materie prime di qualità, ma meno care. È una tendenza sempre più diffusa, che tutti apprezziamo.

La stella Michelin non decreta il successo del ristorante, ma ne riconosce la qualità. È compito del ristoratore proporre, con costanza nel tempo, una cucina di qualità e un servizio attento. Questo può essere una barriera anticrisi.

*Lei ha deciso di mantenere l'anonimato, ci spiega perché?*

L'anonimato consente di vivere la "prova tavola" come un normale cliente. Inoltre, operare nell'anonimato è una scelta che aiuta anche gli chef e il personale di sala a lavorare più serenamente. Le mie passate esperienze maturate in importanti alberghi e ristoranti internazionali mi hanno spinto in questa direzione. Ricordo ancora l'effetto che aveva sullo staff sapere di essere sotto ispezione. Vorrei evitarlo.

*Quali sono i segreti per prendere la stella Michelin?*

Nessun segreto. Le stelle vengono assegnate in base a cinque criteri: qualità degli ingredienti, gusto e abilità nella preparazione dei piatti e nella combinazione dei sapori, cucina rivelatrice della personalità dello chef, rapporto qualità/prezzo e costanza nel tempo. Le stelle vengono comunque attribuite sulla base di una decisione collegiale degli ispettori. Vorrei inoltre precisare che l'attribuzione della stella non cambia la cucina, ne riconosce la qualità.

*Quali sono le doti per essere un bravo ispettore Michelin?*

La passione, che comprende tutto: competenze specifiche, conoscenza delle materie prime e del territorio, lavoro di squadra e visione internazionale. Il team degli ispettori comprende sia donne sia

uomini.

Essere uomo o donna non costituisce né un valore aggiunto, né può essere una discriminante. Solo i criteri e la collegialità sono la base del nostro lavoro, non il genere.

*C'è turn over fra gli ispettori o restano in organico per anni?*

I valori dell'azienda e l'ambiente di lavoro creano un forte senso di appartenenza tra i dipendenti, che difficilmente la lasciano. Il turn over degli ispettori riguarda essenzialmente le zone di assegnazione, che cambiano ogni anno.

*Si è mai pentito di avere assegnato una stella Michelin?*

No, anche perché il giudizio è formulato dopo aver testato più volte la cucina, e il conferimento della stella è frutto di una decisione condivisa. >



## LE "ALTRE" STELLE

Le stelle sono trecentotrenta-quattro distribuite lungo tutto lo Stivale, facendo dell'Italia il secondo Paese più stellato del mondo (dopo la Francia, ça va sans dire).

Non ci sono nuovi tristellati, che sono i soliti otto, Piazza Duomo ad Alba, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio, Reale a Castel di Sangro, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Osteria Francescana a Modena, La Pergola a Roma e Le Calandre a Rubano.

Mentre sono ventiquattro le nuove stelle (tra queste dieci sono assegnate a chef sotto i trentacinque anni).

Sono soltanto due i nuovi ristoranti due stelle, il Gourmet Stube Einhorn di Mules Bolzano e il Casa Perbellini di Verona. Napoli conquista il podio di provincia italiana più stellata con venti ristoranti.

La Campania, con tre new entry per un totale di trentasette ristoranti stellati, si posiziona sul secondo gradino del podio tra le regioni, seconda solo alla Lombardia che conferma il suo primato con cinquantotto ristoranti.

Al terzo posto fra le regioni il Piemonte e il Veneto a pari merito, con trentasei ristoranti stellati.