

Un, due, tre... Stella!

Di Luca Bertazzoni

Collaborazione Marzia Amico

Ricerca immagini Paola Gottardi

Immagini Giovanni De Faveri, Marco Ronca

Montaggio Igor Ceselli

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

A pochi chilometri dalla Svizzera c'è Como e qui, affacciato sulla riva del lago, è aperto il ristorante I tigli in Theoria, presente da anni nella guida della Michelin con una stella.

CAMERIERE RISTORANTE I TIGLI IN THEORIA

Un Ubimi preparato in tempura con una parte in carbone vegetale, alla base un miso al pomodoro e una bottarga di spigola. Prego.

LUCA BERTAZZONI

Grazie.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Fino a pochi mesi fa il proprietario del ristorante era Giovanni Maspero, che in realtà inizia la sua attività in un centro di assistenza tecnica di apparecchiature elettroniche, poi, quando negli anni Novanta entrano in commercio i primi telefoni cellulari, apre una società nel settore delle telecomunicazioni. Ma ben prima del ristorante, la barca a vela era la sua grande passione: negli anni 2000 gira il mondo per l'America's Cup con il team Azzurra, di cui è fondatore e responsabile sportivo.

GIOVANNI MASPERO - IMPRENDITORE - COPPA AMERICA 2009

I ragazzi, devo dire, mi hanno dato prova dell'affetto che ci lega chiedendomi di andare sia ieri che oggi, però con stasera io termino il mio operato da diciottesimo.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Per realizzare il suo sogno stellato, Giovanni Maspero non ha badato a spese. Nel 2000 compra il famoso Palazzetto del Vescovo, edificio storico della città di Como e lo paga quattro milioni di euro, poi ne spende altri quattro per allestire il ristorante. All'interno, in bella vista, ci sono i quadri della compagna Irina Katchanova, artista e pittrice russa.

VALENTINA GIAMBASTIANI - COMANDANTE GRUPPO TUTELA FINANZA GUARDIA DI FINANZA - COMO

Abbiamo notato dei buchi veri e propri, dei debiti scaturiti dal fatto che l'imprenditore drenava liquidità dalla società da un lato per alimentare le proprie spese personali, il proprio elevato tenore di vita, dall'altro andava a finanziare la società che detiene il ristorante stellato di Como. L'imprenditore ha sostenuto che gran parte di queste spese fossero legate alla necessità di finanziare il ristorante per il raggiungimento della seconda stella, poi, diciamo, mai avvenuto.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Ad aprile scorso, infatti, Giovanni Maspero con il suo ristorante finisce sotto la lente della Guardia di Finanza. Negli anni ha accumulato un debito con lo Stato per 107 milioni di euro. E di volta in volta, per pagare l'evasione scoperta, creava i presupposti per evadere di nuovo.

VALENTINA GIAMBASTIANI - COMANDANTE GRUPPO TUTELA FINANZA GUARDIA DI FINANZA - COMO

Nel corso di circa un decennio chiedeva di rateizzare il proprio debito con l'agenzia delle Entrate.

LUCA BERTAZZONI

Quindi di anno in anno, una volta scoperto, lui rateizzava una piccola parte

**VALENTINA GIAMBASTIANI - COMANDANTE GRUPPO TUTELA FINANZA
GUARDIA DI FINANZA - COMO**

Esatto, pagava

LUCA BERTAZZONI

E ricominciava.

**VALENTINA GIAMBASTIANI - COMANDANTE GRUPPO TUTELA FINANZA
GUARDIA DI FINANZA - COMO**

Nel corso di questi dieci anni ha accumulato 11 decreti penali di condanna per omesso versamento delle imposte.

LUCA BERTAZZONI

Quali sono i reati ipotizzati?

**VALENTINA GIAMBASTIANI - COMANDANTE GRUPPO TUTELA FINANZA
GUARDIA DI FINANZA - COMO**

Bancarotta fraudolenta, sottrazione fraudolenta al pagamento delle imposte, auto-riciclaggio.

LUCA BERTAZZONI

Signor Maspero buonasera, sono Luca Bertazzoni salve, sono un giornalista di Report. Come sta? Ci stiamo occupando della vicenda che la riguarda, l'abbiamo aspettata l'altro giorno all'udienza preliminare. Volevamo solo capire la sua versione soltanto.

GIOVANNI MASPERO - IMPRENDITORE

La prossima volta, grazie.

LUCA BERTAZZONI

Un secondo solo, le accuse sono molto pesanti.

GIOVANNI MASPERO - IMPRENDITORE

Lo so, lo so, grazie.

LUCA BERTAZZONI

E quindi? Solo... Ci può dire la sua versione?

CAMERIERE RISTORANTE I TIGLI IN THEORIA - COMO

Iniziamo con la versione dell'uovo di selva, viene preparato con tre versioni di carciofo: trovate un suo cuore, una versione della spuma, un suo gel, polvere di cinarina e alla base troverete un crumble a base cacao.

LUCA BERTAZZONI

Volevamo farle i complimenti, tutto molto buono. Io in realtà sono solo un giornalista.

FRANCO CAFFARA - CHEF RISTORANTE I TIGLI IN THEORIA - COMO

Il mio compito in questo momento è...

LUCA BERTAZZONI

...portare avanti la baracca.

FRANCO CAFFARA - CHEF RISTORANTE I TIGLI IN THEORIA – COMO

Con questi ragazzi è stato quello di tenere vivo questo ristorante e preservare la stella Michelin perché...

LUCA BERTAZZONI

Che l'avete rivinta, è vero, giusto?

FRANCO CAFFARA - CHEF RISTORANTE I TIGLI IN THEORIA – COMO

È un valore aggiunto per una città turistica come Como

LUCA BERTAZZONI

Lei aveva già una stella, giusto, per conto suo, nel suo ristorante. E poi Maspero le ha proposto questo.

FRANCO CAFFARA - CHEF RISTORANTE I TIGLI IN THEORIA – COMO

C'è stato il trasferimento e c'è stata la continuità della stella.

LUCA BERTAZZONI

Il fatto è che Maspero non era, come dire, un imprenditore del settore, faceva tutt'altro. Cioè, come mai ha deciso di aprire il ristorante?

FRANCO CAFFARA - CHEF RISTORANTE I TIGLI IN THEORIA – COMO

La maggior parte degli chef che ci sono in Italia hanno alle spalle un imprenditore, un investitore. E lui è stato uno di questi.

LUCA BERTAZZONI

Eravate in odore di seconda stella?

FRANCO CAFFARA - CHEF RISTORANTE I TIGLI IN THEORIA – COMO

Ma questo non si sa perché la Michelin ha una propria politica, decidono loro.

LUCA BERTAZZONI

Certo, no, no, però, siccome lo diceva Maspero, per questo dicevo, Maspero che puntava alla seconda stella: fra di voi ne parlavate, immagino.

FRANCO CAFFARA - CHEF RISTORANTE I TIGLI IN THEORIA – COMO

Quando un cuoco riesce ad arrivare all'obiettivo di una stella c'è l'ambizione di vincere, di prendere la seconda.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Chi aveva ottenuto la seconda stella è stato Gianfranco Vissani, il primo ad apparire sul grande schermo tanti anni fa, quando gli chef si chiamavano ancora cuochi. Il figlio Luca ci accoglie nel lussuoso ristorante stellato che gestisce assieme al padre davanti al lago di Corbara, in Umbria.

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Questa è la sala del benvenuto, quindi qua c'è lo stuzzichino. Menù oro con le tradizioni, menù verde dedicato, appunto, al vegetariano, menù black, invece, è tutto a sorpresa con degli inediti.

LUCA BERTAZZONI

Il prezzo si può sapere?

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Come no. Partiamo da 145 questi due a persona, fuori i vini.

LUCA BERTAZZONI

Esclusi i vini.

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Sì, sono quattro salati, un dolce e la piccola pasticceria. 235 questo ma sono sette portate. Vedi, per esempio: noi abbiamo chiuso domenica... Due tavoli, questo è domenica, eh?

LUCA BERTAZZONI

Ok. Solo due tavoli

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Che tiri aria di magra si evince dal fatto che Vissani è stato costretto a ridurre le giornate di lavoro per risparmiare.

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Da luglio abbiamo iniziato un 50% di chiusura.

LUCA BERTAZZONI

Dei frigoriferi? Delle celle frigorifere?

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Sì, di tutto. Sei celle: tre chiuse e tre aperte. Tre forni, uno acceso, massimo due all'occorrenza.

Questa è la parte dove facciamo i forni, dove facciamo i pani con le camere di lievitazione. Questa invece è tutta quanta la cucina del salato, solo salato.

LUCA BERTAZZONI

Ah, questo è solo salato...

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Zona degli antipasti, questa qui è tutta quanta per i primi piatti. Qui è il pesce.

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Dobbiamo chiudere e non pagare le bollette. Staccassero la corrente, non me ne frega un cazzo.

LUCA BERTAZZONI

Lei è aperto 16 giorni al mese ho letto, giusto?

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Sì, perché, perché altri giorni non si può aprire per due persone. Noi questo mese siamo andati a pagare quasi 3mila euro di frutta e verdura, ma vi rendete conto? E non è che abbiamo lavorato come che si lavori...

LUCA BERTAZZONI

Cioè, non si lavora troppo, insomma, mi pare di capire.

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

No, no, no, ma 3mila euro di frutta e verdura è come se avessi preso tre chili d'oro.

LUCA BERTAZZONI

Aveva due stelle, no, poi nel 2020 una gliel'hanno tolta.

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Sono contento, si vede che non siamo buoni per loro.

LUCA BERTAZZONI

Quando un ristoratore prende una stella, no, cosa gli cambia concretamente per il ristorante, no?

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Beh, io con una stella ho pensato sempre che si lavorasse di più perché due stelle andavamo su con il prezzo.

LUCA BERTAZZONI

Lei aprì diversi ristoranti soprattutto nel 2013, no, Capri, Cortina, Roma...

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

...Todi, Orvieto.

LUCA BERTAZZONI

E poi dopo un paio di anni...

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Eh, vabè, perché poi non prendevamo tanto, insomma, 100mila euro all'anno sono pochi.

LUCA BERTAZZONI

A proposito, appunto, del guadagnarci o meno, no, io ho visto i vostri utili, no.

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Questo lo sa lui, io non lo so.

VERONICA - COLLABORATRICE RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Pronto?

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Veronica, puoi venire di qua per piacere? Luca dov'è?

VERONICA - COLLABORATRICE RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Sta qua.

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Eh, se può venire qua un momento, magari!

VERONICA - COLLABORATRICE RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Amore, puoi andare un attimo da papà che ti vuole un attimo?

LUCA BERTAZZONI

Nella partita Iva c'è scritto "Offre consulenza culinaria, corsi privati per attività".

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Sì, vabbè, insomma, quello se riescono a pagare. Sono tutti figli di una mignotta.

LUCA BERTAZZONI

E allora chi ve lo fa fare? Io questo volevo capire.

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Lo so, ha ragione. Dovremmo fare lì, aprire una pizzeria? Buttiamo via tutto.

LUCA BERTAZZONI

Dico gli utili a suo papà, visto che non li sa, no. Nel 2019: 9.200 euro. Nel 2021: 1.700 euro. Nel 2018: 8.500 euro. 10.500 euro nel 2017.

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI - BASCHI (TR)

Facciamo un po' di difficoltà perché la tassazione in Italia, se non sbaglio, è fra le più alte d'Europa.

LUCA BERTAZZONI

Facendo pochi utili, pagate poche tasse, questo è.

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

Eh, beh, per forza.

GIANGAETANO BELLAVIA - ESPERTO DI RICICLAGGIO

Il dato di fatto su Vissani è che negli ultimi cinque anni ha dimezzato il fatturato e ha raddoppiato i debiti. Una volta fatturava nell'intorno di un milione e mezzo all'anno, adesso fattura nell'intorno di 750mila euro l'anno. I debiti erano un milione, adesso sono tre milioni. Lui da sempre dichiara utili di poche migliaia di euro all'anno. Cambia il fatturato.

LUCA BERTAZZONI

Anche di modo considerevole, diciamo

GIANGAETANO BELLAVIA - ESPERTO DI RICICLAGGIO

Dimezza o raddoppia il fatturato e il suo utile è sempre quello

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Dopo un accertamento fiscale Gianfranco Vissani era stato condannato a pagare quattro milioni di euro per evasione. Lo chef ha poi provato a non pagare una parte della multa, intestando illecitamente i suoi beni al figlio Luca, motivo per cui sono stati entrambi condannati in via definitiva a sei mesi di reclusione, pena convertita in 45mila euro di multa ciascuno.

LUCA BERTAZZONI

Voi avete avuto problemi con il fisco, no...

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI - BASCHI (TR)

Sì, in passato.

LUCA BERTAZZONI

C'è questa condanna definitiva della Cassazione nel 2019.

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

Veramente questa è stata una cosa poi pure archiviata, quindi, insomma, una cosa passata.

GIANFRANCO VISSANI - CHEF

E poi la Cassazione ci ha dato ragione.

LUCA BERTAZZONI

La Cassazione condanna lei e suo figlio a sei mesi convertiti in pena pecuniaria a 45 mila euro.

LUCA VISSANI - MAESTRO DI SALA RISTORANTE CASA VISSANI – BASCHI (TR)

E poi dopo è stata convertita.

Qua sembra che veramente siete venuti nella casa dell'evasore. Per carità, non sono un santo, questo capimose: devo trovare anche io il modo di vivere. Io li capisco molti imprenditori quando dicono: "Non bisogna chiamarla evasione, bisogna chiamarla sopravvivenza".

SIGFRIDO RANUCCI INSTUDIO

Sopravvivenza. In realtà le tasse servirebbero anche per quella degli altri, il diritto alla salute, all'istruzione, alla previdenza ma questo padre e figlio Vissani lo fanno bene. Buonasera. Allora, quello che però colpisce è che i bilanci di casa Vissani, nonostante registrino degli incassi anche milionari, insomma, alla fine gli utili sono una manciata di spicci. Questo significa che il contributo in tasse rispetto al fatturato è risibile. Ma questa è una condizione comune per molti ristoratori stellati. Lo vedremo. Anche se poi i Vissani, insomma, parlano di ristoranti stellati poco sostenibili, troppo costosi anche se applicano dei prezzi, 150 fino a 240 euro a persona bevande escluse, che appartengono a un target a due stelle quando invece a loro già gliene hanno tolta una. Però, il ragionamento sulla sostenibilità del ristorante stellato è serio. Soprattutto se si prende in considerazione il fatto che nel 2024 chiuderà il Noma di Copenhagen, premiato come il miglior ristorante al mondo. Lo chef René Redzepi ha annunciato che si prenderà due anni di pausa. Ha detto: "Il mondo della ristorazione stellata non è più sostenibile dal punto di vista economico ma anche dal punto di vista emotivo". Ecco, è un paradosso se si prende in considerazione il fatto che invece per assaggiare le sue prelibate carni di renna e i gamberetti neri dei mari del Nord, bisogna aspettare ben sei mesi, tanto è lunga la lista d'attesa. Tornando, invece, agli chef nostrani è indubbio che esaltano le eccellenze alimentari del nostro paese, esaltano anche le caratteristiche di un territorio. Allora, bisogna decidere se aiutarli, sovvenzionarli magari anche condizionarli a dei controlli più severi se non si vuole che un'eccellenza alimentare italiana si trasformi in un baraccone vuoto e virtuale dietro il quale si nascondono evasioni e soprusi e sfruttamento.

Il nostro Luca Bertazzoni con la collaborazione della nostra Marzia Amico.

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Questo lo scrisse tanti anni fa un certo Pablo Picasso: "I grandi artisti copiano, i geni rubano". Di artisti adesso ne abbiamo tanti, basta mettersi una giacca bianca a tracollo...

LUCA BERTAZZONI

E so tutti chef!

ANTONELLO COLONNA - CHEF

E sono tutti chef. E poi cominciamo a usare un nome che ci appartiene: so tutti cuochi. Questa porta ha 37 anni, io avevo 28 anni, tempo un anno è arrivata la stellina, la prima stellina Michelin. Una volta la stella generava veramente tanto reddito: se fatturavi 100mila lire l'anno con la stella ne fatturavi 200. Oggi, è inutile nascondere, non ha più quell'importanza. Adesso ci sono i social, quindi ti devi...

LUCA BERTAZZONI

Devi diversificare, devi articolare...

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Devi diversificare. Fare solo il cacio e pepe non basta.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

A Labico, un piccolo paese a pochi chilometri da Roma, lo chef stellato Antonello Colonna ha ampliato l'offerta per i suoi clienti, costruendo un resort di lusso.

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Qui ci troviamo in quella che per me è la sala museo, stiamo ospitando delle opere fiamminghe. Ci troviamo davanti a un'opera di Bruegel, non rappresenta il business: la mia attività è il cibo. Però ho voluto...

LUCA BERTAZZONI

Dare una cornice, diciamo...

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Dare una cornice e far ruotare intorno al cibo tante belle cose. Qui abbiamo le stanze, sono 12. Tutte affacciano sul parco, qui tra un po' arriverà il tramonto e quindi provi ad immaginare come si sta bene. Qui invece del menù dei piatti ho messo il menù dei cuscini.

LUCA BERTAZZONI

Uno esce dalle stanze...

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Esce dalle stanze in accappatoio e si rifugia in quest'altra piscina: è un'acqua oligominerale di sorgente a 34 gradi con un idromassaggio.

Qui abbiamo le docce emozionali, un bagno turco molto grande e qui abbiamo il nostro fiore all'occhiello: è un hammam massage, l'ospite viene avvolto da schiume di sapone di Aleppo.

Gli stellati hanno capito che non bastano venti coperti al giorno. Ogni tanto un catering, ogni tanto una cena privata...

LUCA BERTAZZONI

Per campare, per tenere in piedi perché è costoso, questo voglio capire

ANTONELLO COLONNA - CHEF

È molto costoso, sono i costi nascosti: gli arredi, la pulizia, l'ordine, i dettagli, i tovaglioli che si cambiano in continuazione. Sono tutti prezzi, sono costi nascosti.

LUCA BERTAZZONI

Che però incidono molto.

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Che incidono molto. Qui solo in cucina sono otto, alla fine servono più di 30 persone. Un locale che ha 20 coperti e apre solo la sera, anche se ti metti sulla media di 150 euro a persona sono 3000, in 26 giorni sono 70mila euro: non ci fai niente.

CRISTIANO TOMEI - CHEF - FESTIVAL DEL GUSTO 2022 – 5/11/2022

Il cibo è cultura, basta! Questo palazzo è un monumento, i tortellini sono un monumento e le lasagne pure. Invece in Italia ci si fa gli applausi e poi ce ne sbattiamo.

VALERIO VISINTIN - CRITICO GASTRONOMICO CORRIERE DELLA SERA

Nessuno va da Bottura, da Cracco, solo pochi eletti perché sono ristoranti da elite. Quindi loro sono famosissimi quanto quegli altri, ma non per quello che fanno, ma per altre attività.

LUCA BERTAZZONI

Quello che lei definisce "la droga degli chef", le stelle Michelin.

VALERIO VISINTIN - CRITICO GASTRONOMICO CORRIERE DELLA SERA

Eh, lo chef vive per la stella Michelin.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Quest'uomo mascherato si chiama Valerio Visintin ed è il critico gastronomico del Corriere della Sera. Nasconde il suo volto per poter assaggiare in incognito le creazioni dei migliori ristoranti d'Italia, stiamo parlando di quelli stellati. Da anni mangia piatti come agnello sambucato arrosto, formaggio di capra e camomilla. O il famoso Umami, ovvero triglia ligure caramellata, teryaki, zenzero, lemongrass, peperoncino, pak choi e carota gialla.

VALERIO VISINTIN - CRITICO GASTRONOMICO CORRIERE DELLA SERA

Molte di queste creazioni sono immaginifiche, cose che non c'entrano niente con la cucina ma che giustificano questa allure di artista che hanno gli chef più quotati, perché se uno facesse della pastasciutta non potrebbe essere considerato un'artista, invece se ti inventi la pastasciutta - non pastasciutta che sta in un barattolo, che ha una fiammella sotto con del fumo, eh, questa roba passa per opera d'arte.

GIORGIO BARCHIESI - CHEF

Prima cosa: olio buono, in dosi assolutamente generose. La pasta deve tirarsi il suo grasso, altrimenti non sa di niente.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Giorgio Barchiesi, meglio noto come Giorgione, è invece un volto della televisione del Gambero Rosso. Nella sua trasmissione racconta una cucina genuina, golosa e rigorosamente tradizionale.

GIORGIO BARCHIESI - CHEF

Cotica di guancia, pezzo di reale di manzo, uno stinchetto di maiale che andremo poi a spolpare suadentemente. Non è che faccio la cipolla julienne finissima, la faccio così, "alla come viene". Carota anche questa grossolana. Un lardo alto è di una bella maialona un po' pesantona, di queste che hanno un po' di anni, che hanno la carne sapida. Io do da mangiare nel senso che comunque preparo delle cose che non sono così complicate perché come vedete che stiamo facendo? Stiamo mettendo aromi e cicia dentro una pentola. Sono stato anche in posti dove le cucine sono state gourmet: all'interno di queste stelle ci sono i bravi e i non bravi, ci sono i figli di un mercato e i figli della

passione. Uno si deve divertire, cioè, se abbiamo l'ansia da prestazione pure in cucina diventa una tragedia: ma che stai a fa, la Rivoluzione francese? Stiamo a cucinà!

PETRA LOREGGIAN - CONDUTTRICE TELEVISIVA - PRESENTAZIONE GUIDA MICHELIN 2023 – 8/11/2023

Buonasera a tutti, buonasera! Benvenuti alla presentazione della Guida Michelin 2023.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Come ogni anno la Guida Michelin Italia ha organizzato la cerimonia per l'importantissima assegnazione delle stelle: il sogno di ogni chef.

PETRA LOREGGIAN - CONDUTTRICE TELEVISIVA - PRESENTAZIONE GUIDA MICHELIN 2023 – 8/11/2023

E allora partiamo subito, chiamando qui sul palco Andrea Aprea del ristorante Andrea Aprea di Milano.

LUCA BERTAZZONI

Lei è molto critico sul meccanismo di assegnazione delle stelle, perché?

VALERIO VISINTIN - CRITICO GASTRONOMICO CORRIERE DELLA SERA

Perché non sappiamo qual è. La Michelin non ce lo dice, ci dice che ci sono 90 ispettori per tutta Europa. Facendo un rapido calcolo, 90 non bastano assolutamente, alla fine di ogni anno sarebbero più di 400 visite a testa per ogni ispettore, ecco.

LUCA BERTAZZONI

Impossibile. Lei dice: "ogni anno la guida focalizza poi l'attenzione solo su un gruppetto santificato". Lei usa questo termine, perché?

VALERIO VISINTIN - CRITICO GASTRONOMICO CORRIERE DELLA SERA

La guida contiene 3000 segnalazioni e 300 stellati, grosso modo le cifre sono queste. Quindi è una percentuale molto bassa, si parla solo di quelli perché non è una guida: è un gran giurì, è come fosse l'oscar della cucina.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Dietro le stelle c'è in realtà un mercato di nicchia: gli stellati rappresentano infatti lo 0,2% dei ristoranti italiani e hanno un fatturato che non raggiunge lo 0,4 del totale.

MASSIMO FERUZZI - AMMINISTRATORE UNICO JFC – CONSULENZA TURISTICA E TERRITORIALE

Fatturato totale: 327 milioni di euro contro i 259 milioni del 2019. Questo incremento di fatturato si ha soprattutto per l'incremento dei prezzi dei ristoranti stessi.

LUCA BERTAZZONI

Qual è la media, diciamo, di prezzo di un ristorante con una stella?

MASSIMO FERUZZI - AMMINISTRATORE UNICO JFC – CONSULENZA TURISTICA E TERRITORIALE

Il prezzo medio con una stella oggi è 130 euro contro i 112 del periodo pre-pandemia.

LUCA BERTAZZONI

Se saliamo di una stella, invece?

MASSIMO FERUZZI - AMMINISTRATORE UNICO JFC – CONSULENZA TURISTICA E TERRITORIALE

Il prezzo arriva attorno ai 200 euro, 198 euro per la precisione. Maggiore ovviamente il prezzo per i tre stelle perché tocchiamo i 260 euro, anche qualcosa in più.

LUCA BERTAZZONI

Se noi saliamo di stella in stella aumentano i prezzi, ma aumentano anche i costi per i ristoratori.

MASSIMO FERUZZI - AMMINISTRATORE UNICO JFC – CONSULENZA TURISTICA E TERRITORIALE

Assolutamente sì, pensate che in un ristorante a tre stelle spesso il rapporto personale e cliente arriva anche ad essere di uno a uno, quindi un cliente un dipendente.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Personale qualificato, location alla moda e ambiente di lusso: tutto va a finire nel conto salato del cliente del ristorante stellato.

GIORGIO BARCHIESI - CHEF

Tu vieni da me e hai un grande antipasto al buffet, ti mangi quello che ti pare e quante volte ti pare. Quando ti sei stufato io ti porto due primi, due secondi, due contorni e un tris di dolci, dove non comandi più niente. Quello che arriva ti mangi, zitto e buono: 36 euro, bevande escluse. Se io ti faccio un menù come pare a me, io vado a comprare quello che in quel momento può costare il giusto perché ci sta e posso scegliere, non sono legato a una carta.

LUCA BERTAZZONI

Cioè lei sceglie in base a quello che trova e che le piace?

GIORGIO BARCHIESI - CHEF

In quel momento io vado in giro e trovo. Ho quello che mi telefona, l'allevatore qui vicino dice: "ho 20 agnelli, li vuoi"? Certo che li voglio. "Ho i capretti", mandami i capretti. Se c'è questo tipo di libertà, posso proporti il prezzo giusto, altrimenti necessariamente devo alzare i prezzi, perché sennò non ce la fai.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Con il suo menù a prezzi abbordabili per andare a mangiare nel weekend nel ristorante di Giorgione bisogna aspettare quattro mesi e mezzo. I ristoranti stellati in Italia hanno invece una media di 6.400 clienti all'anno, ovvero circa 22 al giorno.

VALERIO VISINTIN - CRITICO GASTRONOMICO CORRIERE DELLA SERA

Sono quasi tutti ristoranti che sono insostenibili dal punto di vista economico: consumano come una Ferrari, ma vanno come una Cinquecento.

LUCA BERTAZZONI

Perché li tengono aperti questi ristoranti se le cifre sono queste?

VALERIO VISINTIN - CRITICO GASTRONOMICO CORRIERE DELLA SERA

C'è un sacco di gente che crede che quella sia la strada giusta per svoltare, in realtà poi si ritrovano nei guai e difatti non capita raramente che gli chef anche stellati gettino la spugna.

LUCA BERTAZZONI

Il personaggio dello chef stellato riesce a guadagnare paradossalmente di più fuori dal ristorante che nel ristorante?

MASSIMO FERUZZI – AMMINISTRATORE UNICO JFC – CONSULENZA TURISTICA E TERRITORIALE

Assolutamente sì, nel ristorante spesso va in perdita. Genera però notorietà, genera immagine che si riverbera in un elemento positivo per lo chef stellato, che è appunto la possibilità di essere pagato per fare anche semplici comparsate televisive.

CONDUTTORE - PRESENTAZIONE GUIDA MICHELIN 2023 – 8/11/2022

Tre stelle al Villa Crespi, Antonino Cannavacciuolo, Orta San Giulio.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Per la prima volta lo chef Antonino Cannavacciuolo ha ottenuto il massimo riconoscimento della Guida Michelin.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Con i suoi ristoranti sparsi in tutta Italia e i programmi tv Masterchef, Cucine da incubo, Antonino Chef Academy e O' mare mio, Cannavacciuolo ha saputo sfruttare al meglio il connubio fra ristorazione e televisione.

ANTONINO CANNAVACCIUOLO - CHEF - PRESENTAZIONE GUIDA MICHELIN 2023 – 8/11/2022

È un'emozione unica e un po' la benzina per andare avanti. Grazie.

GIANGAETANO BELLAVIA - ESPERTO DI RICICLAGGIO

Cannavacciuolo è uno fortissimo. Realizza ricavi per 14 milioni di euro all'anno, è una media azienda: 11/12 milioni facendo il ristorante, il resto facendo la televisione.

LUCA BERTAZZONI

Una cifra considerevole.

GIANGAETANO BELLAVIA - ESPERTO DI RICICLAGGIO

Eh, sì, 2 milioni e 700mila euro per andare in televisione non è proprio poco. Guadagna 1 milione e 300mila euro aggregato di tutte queste società ogni anno, che non è proprio...

LUCA BERTAZZONI

Perché sono 100mila al mese.

GIANGAETANO BELLAVIA - ESPERTO DI RICICLAGGIO

100mila euro al mese con la tredicesima, pagate le imposte.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Guadagna più con la televisione che con la ristorazione: due milioni e 700mila euro solo dalla televisione ma a Cannavacciuolo vanno i nostri complimenti perché è un esempio virtuoso come imprenditore, la sua ristorazione va a gonfie vele. Quella degli altri? Insomma, cominciamo dal numero uno.

Massimo Bottura, tre stelle Michelin, con la sua Francescana, che è stata premiata come il miglior ristorante del mondo più volte, nel 2017 aveva un giro d'affari di oltre 6,9 milioni di euro, oggi è salito a 11 milioni di euro, utile dell'esercizio: 2,7 milioni. Ha pure la Franceschetta, che distribuisce prodotti surgelati e precotti. Giro d'affari: 827mila euro, l'utile è solo però di 16mila euro.

Poi c'è Bastianich: cinque anni fa aveva un giro di affari di due milioni di euro, oggi con la sua Orsone, che gestisce ristorante e b&b a Cividale del Friuli, è sceso a poco più di 500mila euro. Da fonti stampa sappiamo che il suo esercizio è stato chiuso per tre anni e gli utili sono appena 3600 euro. In Italia Bastianich guadagna anche grazie a una partecipazione in un'azienda che lavora prosciutti, il giro d'affari è di circa due milioni di euro, gli utili poco più di 44mila euro. Aveva un ristorante con Belen chiuso nel 2017, ha dei ristoranti invece America, a New York e Los Angeles.

Carlo Cracco cinque anni fa aveva un giro di consulenze per un milione e due e un giro di affari per oltre sei milioni e due con la ristorazione. Oggi molti di quei ristoranti non ci sono più, la società che si occupa della sua immagine è scesa a circa 700mila euro, con un utile di oltre 250mila euro. Ha aperto nel 2017 il ristorante nella Galleria a Milano che ha un giro d'affari, fattura 3.300.000 euro, ma è in perdita per oltre mezzo milione di euro con la stessa società con cui gestisce il ristorante ha debiti invece per otto milioni di euro. Complessivamente, le sue società hanno accumulato debiti per 16 milioni di euro.

Heinz Beck con la sua società di consulenze ha un giro d'affari di oltre 1,1 milione di euro per un utile pari a oltre 990 mila euro. Gestisce ristoranti a Roma, a San Casciano, a Pescara, in Portogallo, a Dubai.

Bruno Barbieri con le sue consulenze, ha un giro d'affari di oltre 550mila euro e registra un utile di oltre 400mila euro.

Ecco, il fatturato dei ristoranti stellati dopo la pandemia è salito, è passato dai 284 milioni del 2019 ai 327 milioni di oggi. Sono saliti anche come numero i ristoranti stellati. Prima della pandemia erano 334 oggi 378.

Però, insomma, tranne Cannavacciuolo e Bottura, come abbiamo visto la maggior parte degli chef stellati guadagna più utili se fa televisione o se utilizza le consulenze perché non hanno costi di gestione. Però, insomma, poi devi arrivare però per andare in televisione ad avere la stella. Come si fa per ottenerla? L'abbiamo chiesto alla Guida Michelin che però con noi non ha voluto avere un confronto, ha detto: andate a vedere sul sito. Bene, noi siamo andati a vedere e c'è scritto che una stella viene assegnata ai ristoranti che utilizzano ingredienti di prima qualità, dove i piatti sono preparati secondo uno standard costantemente elevato. Per le due stelle, invece, serve la personalità e il talento dello chef che devono trasparire chiaramente dai suoi piatti. Le tre stelle, invece, si ottengono quando lo chef trasforma la cui cucina in forma d'arte.

Ecco, noi invece cinque anni fa avevamo visto con il nostro Bernardo Iovene che dietro i riconoscimenti nella ristorazione, nel campo della ristorazione contavano anche i rapporti promiscui tra cuochi, fornitori e anche qualche critico amico. Poi, invece, basta che c'è uno che si inventa un gesto, diventa virale e anche se non ha un background va alla Coppa del Mondo.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Nusret Gokce lavorava in una macelleria di Istanbul, finché nel 2017 pubblica un video su Twitter mentre taglia la carne e la cosparge di sale. In due giorni quei 30 secondi di filmato vengono visti da due milioni e mezzo di persone. Questo gesto diventa il suo marchio di fabbrica che gli vale il soprannome di Salt Bae.

LUCA BERTAZZONI

Lo conosce Salt Bae che fa il gesto famoso del sale?

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Me ne hanno parlato. Io manco so dove sta questo scienziato, se è a Dubai... Uno che parte e va a Dubai va lì perché questo fa così con il sale ed è diventato famoso sui social. Eh, cioè, posso dire che mi passa la voglia di fare questo? Però noi siamo cuochi.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Il successo è enorme e in un anno apre 13 ristoranti in giro per il mondo, da Abu Dhabi a Miami. Solo a Londra ha fatturato otto milioni di euro nei primi quattro mesi del 2022. Lo andiamo a cercare lì, accanto a Buckingham Palace, ma scopriamo che in quei giorni è in Qatar, in campo accanto agli argentini neo campioni del mondo.

A breve aprirà anche in Italia, a Milano, ma il ristorante non sarà per le tasche di tutti: hamburger e una bibita costano 120 euro, fino ad arrivare alla famosa bistecca extra-large, ricoperta da una foglia d'oro, che si potrà gustare alla modica cifra di 1600 euro.

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Ma qui il problema è chi ci va a mangiare in questi posti, no...

LUCA BERTAZZONI

Lei è stato il primo ad andare in televisione. Uno dei primi quanto meno

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Sì, uno dei primi.

LUCA BERTAZZONI

Anni?

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Novanta. Ogni sabato stavo in televisione con una mia rubrica di cucina. E ho detto: Signori...

LUCA BERTAZZONI

E si è fermato.

ANTONELLO COLONNA - CHEF

Sono felice, mi sono fermato. Io faccio il cuoco nella vita, sono cinque generazioni, io voglio impresa, io sono un artigiano. E quanto può durare lo spettacolo?

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

L'estremo è stato toccato Gordon Ramsay in Cucine dell'inferno. Ha accumulato fino a 17 stelle Michelin. È l'icona del cuoco cattivo, semina terrore dentro e fuori le cucine. Alla sua scuola è cresciuto Joe Bastianich, che ha applicato i suoi insegnamenti nelle prime edizioni di Masterchef. Ramsay ha descritto la cucina come un luogo di grande stress, orari e fatiche disumani, luogo di abusi rapporti e rapporti tossici. Ha ammesso anche l'uso di cocaina. Ramsay ha un impero da 200 milioni di dollari. Dopo la guerra in Ucraina e lo scoppio della pandemia, lo chef avrebbe un buco da 60 milioni di dollari e ha licenziato 300 persone.

GIORGIO BARCHIESI - CHEF

Vedi come si accartocchia il guanciale? Vedi questi bei pezzetti di lardo come stanno vetrificando? La cucina della televisione nel 90% dei casi è cucina spettacolo.

LUCA BERTAZZONI

Però quanto aiuta poi, no, la televisione una volta che uno...

GIORGIO BARCHIESI - CHEF

Beh, è visibilità, non c'è dubbio. Cioè, per quanto mi riguarda io avevo il ristorante che già viaggiava molto bene, ma adesso hai dei tempi molto più lunghi di prenotazione

perché comunque sei Giorgione. La televisione te lo dà un valore aggiunto, ma tu devi sapere che non ce l'hai, se no vai in alto e fai rumore quando cadi.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Uno dei volti più noti dello show cooking televisivo è stato senza dubbio Carlo Cracco, che oggi, però, critica quel mondo che ha contribuito al suo successo professionale.

CARLO CRACCO – CHEF – FESTIVAL DEL GUSTO – 5/11/2022

Lo show va bene, ci sta, ma la cucina è tutto fuorché show, ecco. Poi è molto bello vedere e divertirsi davanti a due che, no, tirano i piatti e fanno delle cose che tutti vorremmo fare, ma nessuno può fare.

GIANGAETANO BELLAVIA – ESPERTO DI RICICLAGGIO

Lui aveva iniziato con la televisione e guadagnava molto bene: negli anni passati 1 milione, 1 milione e mezzo, 1 milione. Però nel 2021 è a 250mila euro di utile.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Diminuiti gli impegni con la televisione e di conseguenza il considerevole fatturato che ne derivava, Carlo Cracco è tornato a occuparsi a tempo pieno dei suoi ristoranti.

GIANGAETANO BELLAVIA – ESPERTO DI RICICLAGGIO

Cracco non so perché ha questo vizio di aprire ristoranti dove paga degli affitti mostruosi. Pagare 1 milione e 200mila euro per avere un ristorante in Galleria a Milano, adesso voglio dire...

LUCA BERTAZZONI

1 milione e 200mila euro di affitto?

GIANGAETANO BELLAVIA – ESPERTO DI RICICLAGGIO

Di affitto, di puro affitto. È chiaro che perde, lui in Galleria a Milano da quando ha aperto ha sempre perso. Anche nel 2021, che è tornato a fatturare 3 milioni e mezzo, la perdita è di 500mila euro.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Eppure, i prezzi che troviamo nel bistrot di Cracco in Galleria sono molto alti: una bottiglia d'acqua costa otto euro e alla fine ne spendiamo 72 per un uovo e un tagliolino al ragù. Nel suo ristorante al primo piano propone, invece, il menù degustazione a 200 euro, bevande escluse.

GIANGAETANO BELLAVIA – ESPERTO DI RICICLAGGIO

Andando avanti a perdere, la società che gestisce il ristorante in Galleria ha debiti per otto milioni di euro. Diciamo che, aggregate, le società di Cracco hanno debiti per oltre 16 milioni di euro.

LUCA BERTAZZONI

16 milioni

GIANGAETANO BELLAVIA – ESPERTO DI RICICLAGGIO

Fa ricavi per dieci milioni in tutti questi ristoranti, ma perde. Però dicono che la pizza è buona.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Ma una margherita costa anche 22 euro. Insomma, avremmo voluto chiedere a Cracco perché sceglie locali che hanno un affitto tale da impattare poi sui suoi affari, soprattutto sui debiti. Però, lo staff chi ha detto che non c'è, è impegnato nella realizzazione di un nuovo programma televisivo. Ecco, Cracco figliuol prodigo ha capito che non conviene stare lontano dalla tv, perché ti dà un valore aggiunto anche se, come dice Giorgione, non ce l'hai. Così come ti dà un valore aggiunto anche l'utilizzo dei social. È stato sufficiente che un ex macellaio, un turco, facesse scivolare del sale lungo il braccio, lungo il gomito da ipnotizzare oltre 50 milioni di follower. Si tratta di Salt Bae. Insomma, poi c'è Gordon Ramsay che ha sette stelle Michelin, è arrivato anche a 17, un patrimonio da 200 milioni di dollari, 50 ristoranti nel mondo, chef cattivissimo e violento in tv, quanto invece è un genio nel food: 14 milioni di follower.

Più distaccati invece i nostri. Cannavacciuolo: 3 milioni; Borghese: 1,9 milioni; Bottura: 1,5 milioni; Barbieri: 1,3; Carrara, che è un pasticciere, 1,3; 1,3 anche Bastianich; Iginio Massari, altro pasticciere, 993.000 follower; Cracco 848.000 follower.

Ecco, Alessandro Borghese è il famoso chef che qualche tempo fa ha sollevato un polverone con le sue dichiarazioni. Ha detto: "Oggi chi si affaccia a questa professione vuole garanzie, stipendi più alti, turni regolamentati, percorsi di crescita". Ecco, "Non trovo personale", sono pochi quelli che vogliono veramente realizzare il loro sogno di diventare degli chef. Ecco, quanto è coerente Borghese con le sue dichiarazioni? Lo vedremo. E quanto invece è per i giovani veramente conveniente e attraente lavorare nei ristoranti o c'è qualcosa di perverso, che non funziona nel mondo della ristorazione?

LUCA BERTAZZONI

Qual è il menù che lei propone?

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Gli aperitivi con doppie portate all'italiana di mare, i doppi primi piatti, una bella frittura di calamari, la carne, di tutto e di più.

LUCA BERTAZZONI

Quanto costa a persona, più o meno?

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Un menù fatto bene intorno ai 40/50 euro

LUCA BERTAZZONI

A persona?

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Fatto bene, bene

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

I cantanti neomelodici accompagnano con la loro musica le cerimonie che si svolgono a Villa Andrea, un locale di successo che ha reso famoso Frignano, un piccolo paese di 8mila abitanti alle porte di Caserta.

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Abbiamo eventi tutti i giorni, oggi ne abbiamo cinque: due 18 anni, un compleanno di 50 anni, un battesimo e una laurea; quindi, accontentiamo un po' tutti i tipi di eventi.

LUCA BERTAZZONI

E tutti i giorni è così, più o meno?

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Il lunedì è uguale alla domenica, la domenica è uguale al lunedì: è tutti i giorni domenica.

LUCA BERTAZZONI

E quanta gente c'era stasera più o meno stasera, più o meno, eh?

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Mah, un 380, 410

LUCA BERTAZZONI

Ci ha guadagnato stasera.

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Non c'è male, non c'è male

LUCA BERTAZZONI

Come sempre, come dice lei?

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Come tutti i giorni.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

La pasta con cozze e vongole trasportata in sala su una barca con fuochi d'artificio è il momento clou della serata e viene servita agli ospiti da tutto lo staff di Villa Andrea.

LUCA BERTAZZONI

Quante persone lavorano qui per lei?

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Più o meno 15, una quindicina.

LUCA BERTAZZONI

No di più ne ho visti, dai, saranno almeno 30.

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Eh, vabè, poi ci stanno quelli a chiamata, quindi dipende dall'evento al momento.

LUCA BERTAZZONI

Eh, però mi ha detto che più o meno tutti i giorni è così, no

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Sì, noi facciamo delle chiamate al momento.

LUCA BERTAZZONI

Al momento. Però io ho visto nel suo bilancio che ha solo cinque dipendenti, no

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Più o meno.

LUCA BERTAZZONI

Però cinque son pochi di dipendenti per tutto questo.

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Mah, una decina, dieci, dodici.

LUCA BERTAZZONI

No, no, a bilancio sono cinque.

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Eh, eh...

LUCA BERTAZZONI

Ma li paga bene, sì?

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Non c'è male, perché se non vengono. Sempre più di 50 euro.

LUCA BERTAZZONI

Sempre più di 50 euro. Tutto regolare comunque, no?

ANDREA PEZONE - PROPRIETARIO VILLA ANDREA – FRIGNANO (CE)

Tutto regolare.

CORO MANIFESTAZIONE FORTE DEI MARMI

Lavoro, salario, dignità!

LAVORATORE 1 MANIFESTAZIONE FORTE DEI MARMI

Ci ripetono che è normale non avere il giorno libero, che è normale che non ci venga pagato tutto in busta paga: questa normalità ci ha rotto i coglioni!

CORO MANIFESTAZIONE FORTE DEI MARMI

Nei luoghi del lusso e del divertimento vogliamo diritti e non sfruttamento!

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Ad agosto scorso centinaia di persone hanno bloccato il traffico di Forte dei Marmi per denunciare le condizioni di lavoro nel mondo della ristorazione.

LAVORATORE 4 MANIFESTAZIONE FORTE DEI MARMI

Ho lavorato a 2 euro e 50 l'ora, ho lavorato a 5 euro l'ora, ho lavorato dieci ore al giorno.

LAVORATORE 4 MANIFESTAZIONE FORTE DEI MARMI

Questo è il locale di Flavio Briatore, un uomo che vende pizze che valgono come dieci ore del nostro lavoro.

CORO MANIFESTAZIONE FORTE DEI MARMI

Salario, diritti, dignità!

LAVORATORE 1 MANIFESTAZIONE FORTE DEI MARMI

Siamo i camerieri in giacca e cravatta nei ristoranti di lusso. Siamo anche quelli che hanno un contratto farlocco.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Il mondo della ristorazione è fatto di tanti giovani che hanno intrapreso un impegnativo ciclo scolastico con il sogno di diventare grandi chef.

ENRICO CAMELIO - DOCENTE ISTITUTO ALBERGHIERO PELLEGRINO ARTUSI - ROMA

Qui c'è il Pellegrino Artusi, una delle scuole più importanti di Roma. Abbiamo tantissime richieste di ristoranti che vogliono i nostri ragazzi.

LUCA BERTAZZONI

Voi preparate questi ragazzi, no, vanno a fare uno stage fuori e che situazione trovano?

ENRICO CAMELIO - DOCENTE ISTITUTO ALBERGHIERO PELLEGRINO ARTUSI - ROMA

Questi ristoranti stellati, i ristoranti gourmet di altissimo livello hanno approfittato di questa cosa del nome, "se fai qui c'è un percorso".

LUCA BERTAZZONI

I ragazzi cosa dicono, tornati dallo stage o quando stanno per entrare nel mondo del lavoro?

ENRICO CAMELIO - DOCENTE ISTITUTO ALBERGHIERO PELLEGRINO ARTUSI - ROMA

Ma spesso non lo finiscono. Almeno l'80% dei ragazzi mollano.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Secondo il famoso chef televisivo Alessandro Borghese, ai giovani manca lo spirito di sacrificio. In una recente intervista ha dichiarato: "Chi si affaccia a questa professione vuole garanzie, stipendi più alti, turni regolamentati. Non trovo personale, oggi pochi vogliono veramente fare gli chef".

Lo andiamo a cercare nel suo ristorante milanese accanto a City Life, ma di lui non c'è traccia.

LUCA BERTAZZONI

Buongiorno chef, abbiamo provato a cercarla ieri al ristorante ma non l'abbiamo trovata.

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

No, ieri non ero di turno.

LUCA BERTAZZONI

Eh, mi dicono che non frequenta molto.

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

No, frequento parecchio però stavo all'altro ristorante, io stavo a Venezia.

LUCA BERTAZZONI

"I giovani non hanno voglia di lavorare, nessuno vuole fare più questo mestiere".

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

No, è stata male interpretata. Non ho mai detto che i giovani non hanno voglia di lavorare.

LUCA BERTAZZONI

Non hanno spirito di sacrificio, questo, però, era virgolettato, eh.

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

Sacrificio: questo è un lavoro in cui c'è bisogno di sacrificio, c'è poco da fare. Ti devi svegliare presto la mattina e devi lavorare durante i giorni della settimana, feste comandate quando gli altri stanno in vacanza, sennò non fai il cuoco e non fai il ristoratore. Lavorare fisicamente in cucina è un lavoro faticoso.

LUCA BERTAZZONI

Anche perché poi sono molti giovani, appunto, sono pagati poco.

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

I giovani vanno retribuiti, però devi essere pure capace a fare qualche cosa. Cioè richiedere senza avere delle basi, cosa che tante volte può accadere, è sbagliato. Una volta pagavi tu per andare a imparare un mestiere, no, io ho fatto tanti lavori alla pari dove venivo pagato vitto e alloggio per imparare il mestiere e poi venivo anche stipendiato nella maniera adeguata a quelle che erano le mie capacità dell'epoca. C'è da faticare, ragazzi.

LUCA BERTAZZONI

Eh! Però, lei lo sa che la normalità

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

È un lavoro che bisogna fare...

BERTAZZONI

La normalità, insomma, è ben lontana da quello che lei dice.

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

In questo ambiente come in tanti ambienti c'è chi ne approfitta, assolutamente sì.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Che il mondo della ristorazione sia difficile lo si capisce leggendo i bilanci del ristorante che Alessandro Borghese ha aperto a Milano. Nel 2021 ha perso 74.000 euro, mentre nello stesso anno la società AB Normal, che si occupa principalmente del business televisivo dello chef, fattura quasi 1 milione e 800mila euro.

ALESSANDRO BORGHESE - TV TALK - 15/01/2022

Mi hanno fatto quest'offerta di condurre un programma puro, un game show puro che non ha niente a che vedere con la cucina, ci ho messo un po' di cucina dentro pure io, però lo rifarei, lo rifarei, mi sono molto divertito.

LUCA BERTAZZONI

Mi dicono che fa più tv che ristorazione ormai, no...

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

Difficile fare più tv che ristorazione, diciamo che stiamo sul 60 - 40.

LUCA BERTAZZONI

Però io ho visto i suoi bilanci, no, ho visto che lei nel ristorante non va troppo bene: nell'ultimo anno ha perso 74mila euro qui a Milano dico. Mentre la tv la sua società ha fatturato 1 milione e 800mila euro.

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

Attenzione, aspettiamo che ci spostiamo.

LUCA BERTAZZONI

Sì. Ha fatturato 1 milione e 800mila.

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

Sono business floridi che funzionano, su questo te lo posso assicurare.

LUCA BERTAZZONI

Io l'ho visto però il bilancio, è un po' in perdita, però vabè...

ALESSANDRO BORGHESE - CHEF

Diciamo che tra i catering, i banchetti, tra i ristoranti e tutto quello che è il mondo della ristorazione che gira intorno, non mi posso assolutamente lamentare.

LUCA BERTAZZONI

Cioè, il business vero è la tv.

GIANGAETANO BELLAVIA - ESPERTO DI RICICLAGGIO

Ma sì, il business vero è quello. Non compra la carne, non paga la luce, non paga l'affitto. Quelli che fanno televisione guadagnano tutti molto bene, chi cucina fa fatica.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Eppure, la voglia di lavorare dietro i fornelli c'è, lo dimostrano i tanti ragazzi che pur di entrare nel mondo del lavoro si iscrivono anche nelle costosissime scuole di cucina conosciute in tutto il mondo.

STUDENTESSA SCUOLA ALBERGHIERA

Il corso base 5mila e il corso superiore siamo sui 13mila.

LUCA BERTAZZONI

Però ti ha dato questa scuola l'opportunità di fare degli stage.

STUDENTESSA SCUOLA ALBERGHIERA

Ho trovato condizioni allucinanti, orari dalle 16-17 ore quindi si inizia alle 8 e finisce se tutto va bene a mezzanotte.

LUCA BERTAZZONI

Anche per gli stagisti valgono le 40 ore settimanali.

STUDENTESSA SCUOLA ALBERGHIERA

La scuola ci ha detto che anche se facciamo 11 o 12, sempre 8 ore dobbiamo scriverci. Mi assentavo un attimo per andare in bagno e sentivi lo chef che urlava il tuo nome, mi metteva angoscia. A scuola ti fanno il brain washing, ti dicono che questo è normale quando tu devi iniziare questo percorso per poter far carriera nella tua vita.

ENRICO CAMELIO - DOCENTE ISTITUTO ALBERGHIERO PELLEGRINO ARTUSI - ROMA

Tanti chef stellati, che io ho fatto collaborazioni importanti, non mi va di fare i nomi. Soprattutto quelli giovani non hanno capito che invece bisognava investire sui ragazzi e non farli soffrire.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Ma il problema non è solo la gavetta, perché anche chi prova a tornare in Italia dopo essersi specializzato e aver fatto lo chef ad alti livelli in giro per il mondo, trova una realtà fatta di doppi turni e paghe da fame.

CHEF

All'estero fai un colloquio e ti chiedono: "Quanto vuoi? Quanto è il prezzo per il tuo lavoro?". In Italia non si chiede quanto si prende, lo scopri al primo stipendio che ti arriva dopo il 15 del mese successivo.

LUCA BERTAZZONI

E che scopri?

CHEF

Uno stipendio che magari è mezzo in nero e mezzo in busta, magari stai lavorando a un full time e il contratto è part time. Con la scusa che stai lavorando per uno stellato allora è permesso tutto e tu devi sottostare a qualsiasi richiesta.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Ma quanto valgono oggi dieci anni da chef all'estero se provi a cercare un lavoro a Milano?

RISTORATORE 1

Se ti va bene facciamo 15 giorni senza contratto e ti do mille euro. Noi abbiamo uno staff completamente del Bangladesh. Loro non vanno mai a casa perché abitano lontano, quindi si riposano qui dentro sui divani, noi chiudiamo e poi riattaccano loro alle 5 e mezzo/6. Sono macchinette che camminano e lavorano molto bene.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Mille euro in nero per 15 giorni di prova: questa la prima offerta. Nel secondo colloquio almeno si parla di un contratto, ma il livello e lo stipendio sono adeguati alla posizione di chef?

CHEF

Tu mi hai accennato al telefono di un quinto livello, ma il ruolo di responsabile di cucina è il primo o il secondo.

RISTORATORE 2

Il livello primo e secondo non possiamo permettercelo. È solo una questione di costi, quindi che mi stai chiedendo?

CHEF

2200 euro.

RISTORATORE 2

E se non è tutto dentro?

CHEF

Tutto dentro è meglio, lo so benissimo che a te costa molto di più.

RISTORATORE 2

Il doppio!

CHEF

Però lì dentro ci sono anche i contributi che poi vanno nella mia pensione.

MANUEL CARUSI - ISPETTORATO TERRITORIALE DEL LAVORO - ROMA

Allora ragazzi, questa è la facciata principale, voi due andate su questo lato qui, voi due su quest'altro lato, io entro dall'ingresso principale e ci vediamo dentro, ok, così evitiamo fughe laterali.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Entriamo in un ristorante di lusso alle porte di Roma, dove ci sono cinque lavoratori fra cucina e sala.

ISPETTORE DEL LAVORO

La necessità è quella di recuperare i documenti.

ISPETTRICE DEL LAVORO

E soprattutto è quella di bloccare le due uscite.

LUCA BERTAZZONI

Perché possono scappare?

ISPETTORE DEL LAVORO

Chi non sta in regola, sì.

ISPETTRICE DEL LAVORO

Lei ha firmato un contratto di lavoro?

LAVORATORE 1 RISTORANTE

No.

ISPETTRICE DEL LAVORO

Ha preso accordi sulla retribuzione che le verrà data?

LAVORATORE 1 RISTORANTE

No, ancora no.

MANUEL CARUSI - ISPETTORATO TERRITORIALE DEL LAVORO - ROMA

Quando dicono che è in prova è un lavoratore irregolare.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Una normalità che si ripete anche con un altro lavoratore del ristorante.

ISPETTRICE DEL LAVORO

Lei lavora per questa società, che ruolo ha?

LAVORATORE 2 RISTORANTE

Eh, consulente.

ISPETTRICE DEL LAVORO

Quindi ha una partita Iva?

LAVORATORE 2 RISTORANTE

No, nel momento in cui serve qualche aiuto, qualche consulenza... Chiamiamola consulenza.

ISPETTRICE DEL LAVORO

Senta, invece la divisa chi gliel'ha data?

LAVORATORE 2 RISTORANTE

Sempre loro. Diciamo me la mettono loro, dice guarda: "Indossa così, vestiti così".

ISPETTRICE DEL LAVORO

Come viene retribuito?

LAVORATORE 2 RISTORANTE

Ci mettiamo d'accordo, vengo magari a mangiare una cosa qui con loro.

ISPETTRICE DEL LAVORO

Come viene pagato? Giornalmente?

LAVORATORE 2 RISTORANTE

Sì.

ISPETTRICE DEL LAVORO

40/50 euro al giorno?

LAVORATORE 2 RISTORANTE

Sì.

ISPETTRICE DEL LAVORO

Possiamo dire che quindi il rapporto durante i fine settimana c'è stato sempre in tutto questo periodo? Marzo, aprile fino a dicembre.

LAVORATORE 2 RISTORANTE

Sì.

LUCA BERTAZZONI FUORI CAMPO

Alla fine del controllo arriva il conto salato per il titolare del ristorante.

ISPETTRICE DEL LAVORO

Lei sta impiegando due lavoratori non regolari. 500 è la prima rata e la restante parte viene 2.100, quindi diventano 2.600. Se però entro domattina alle 12 non assume i lavoratori, deve chiudere il locale.

MANUEL CARUSI - ISPETTORATO TERRITORIALE DEL LAVORO - ROMA

Due lavoratori su cinque in nero.

LUCA BERTAZZONI

È un dato impressionante, perché è quasi la metà, il 40%.

MANUEL CARUSI - ISPETTORATO TERRITORIALE DEL LAVORO - ROMA

Eh sì, è quasi la metà e diciamo che siamo andati anche bene, di solito raggiungiamo anche picchi del 90% di personale...

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Sono così alte perché dall'altra parte gli ispettori sono pochi. Lo scorso anno hanno effettuato 8725 ispezioni e hanno accertato 10.350 violazioni sui lavoratori. Ecco,

calcolando, insomma, che i locali di ristorazione sono 196mila nel nostro Paese, di questo passo impiegherebbero 22 anni per controllarli tutti. Poi, che il termometro della passione sia in calo lo dimostra anche il numero degli iscritti agli istituti professionali alberghieri: nel 2014 erano circa 64mila i ragazzi che li hanno frequentati, oggi, nel 2022, sono scesi a 34.000. Insomma, è finito l'effetto Masterchef, anche perché una cosa è quello che fanno vedere in tv, l'altra è la realtà che ti sbattono in faccia quando entri in un locale dove i ragazzi scoprono anche di non essere tutelati.