Le stelle Michelin Dietro Pierino non c'è più nessuno

Gastronomia. Solo il locale di Viganò nella guida 2020
La provincia avrebbe addirittura un cuoco con tre stelle
Ma il meratese Enrico Crippa è al Piazza Duomo di Asti

LA PROVINCIA
VENERDÌ 27 NOVEMBRE 2020

Pierino Penati con il figlio Theo. Per loro la stella Michelin è una tradizione consolidata

GIANFRANCO COLOMBO

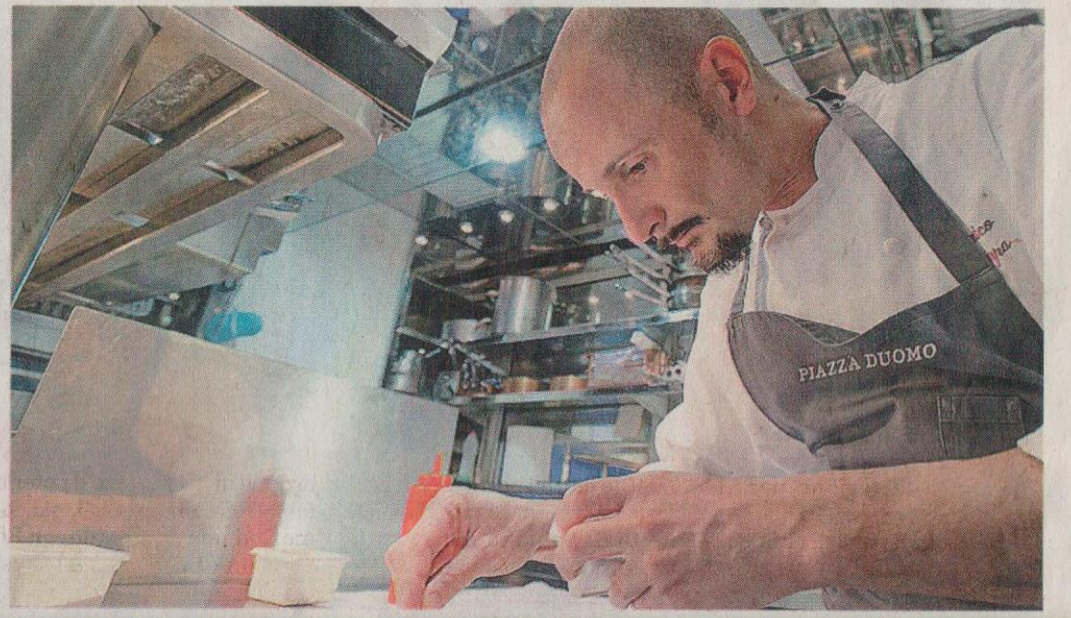
È stata presentata la nuova Guida Michelin e per il Lecchese va segnalata una situazione preoccupante. Nella nostra provincia, infatti, con una stella Michelin c'è solo il **Pierino** di Viganò Brianza. Calma piatta, dunque, per non dire peggio, ma la situazione è questa. In città, poi, la situazione langue da troppo tempo. Premesso che non si riesce a capire perché il Nicolin di Maggianico venga in continuazione trascurato, resta il fatto che a Lecco la situazione della ristorazione non riesce a trovare punte di eccellenza. Questo in un contesto lombardo in cui le tre stelle sono due, le due stelle sono quattro e quarantanove sono i ristoranti con una stella.

Una volta era il Griso

La storia delle stelle Michelin nel nostro territorio è iniziata con Il Griso di Malgrate e il Pierino di Viganò. Il Griso, guidato da **Bruno Gobbi** e con in cucina lo chef **Claudio Prandi**, ottenne la prima stella Michelin nel 1974 e la seconda nel 1988, insieme a locali come l'Enoteca Pinchiorri di Firenze ed i ristoranti di Gualtiero Marchesi e di Ezio Santin. Un rapporto praticamente inossidabile è quello tra il "Pierino" di Viganò e la stella Michelin. Il rinomato ristorante la riceve, infatti, dal 1974, in una continuità che vede oggi il padre Pierino lavorare fianco a fianco al figlio Teo. Nei primi anni del duemila qualcosa si è mosso nel nostro territorio e le stelle non sono mancate. Ricordiamo innanzitutto quella del ristorante «La Fermata» di Casatenovo con lo chef **Luciano Tona**, un vero maestro in cucina. Il ristorante ha poi chiuso e Tona è stato per undici anni direttore dell'Alma di Colorno, la scuola internazionale di cucina italiana di cui Marchesi è stato fondatore e presidente. Oggi Tona è direttore dell'Accademia Bocuse d'Or, che ha sede ad Alba. C'è stato poi "Al Porticciolo 84" di Lecco, guidato dallo chef **Fabrizio Ferrari**. Il Porticciolo ha avuto la stella per quattordici anni di fila, poi ha chiuso e Ferrari vive e lavora oggi in Corea del Sud. Infine, l'ultima stella Michelin era stato lo chef **Stefano Binda** con il "Dac a trà" di Castello Brianza, che ha però chiuso nel 2018. Questo è il quadro generale. Va aggiunto che questa Guida Michelin ha avuto un parto sofferto. Il Covid ha infatti fatto chiudere numerosi ristoranti e, dunque, sono state molte le stelle scomparse.

Non ci sono scuse

Questa, però, per il nostro territorio non è una valida scusa. Per nostra fortuna una consolazione arriva da Alba. Lo chef brianzolo **Enrico Crippa**, che dal 2005 guida la cucina del ristorante Piazza Duomo ad Alba, ha ottenuto anche quest'anno le tre stelle e in Italia ad essersele meritate sono solo in undici. Enrico Crippa, meratese, incontra nel 2003 la famiglia Ceretto con la quale inizia, nel 2005, il progetto del Ristorante Piazza Duomo, in Alba. Nel 2006 arriva la prima stella Michelin; la seconda nel 2009 e nel 2012 ottiene la terza. Dal 2013 la cucina di Enrico Crippa è nella lista dei World's 50 Best Restaurant e nel 2018 è alla sesta posizione, secondo tra gli italiani dopo **Massimo Bottura**.



Il meratese Enrico Crippa dirige uno dei pochi ristoranti italiani a tre stelle. Ma in Piemonte ARCHIVIO