Rassegna stampa
15 novembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

La Provincia di Lecco

MERCOLEDÌ 15 NOVEMBRE 2023 • EURO 1,50 ANNO 132 . NUMERO 315 • www.laprovinciadilecco.it

RISTORAZIONE

PIERINO SENZA STELLA BIANCA LA MANTIENE

PEREGO A PAGINA 28

Rassegna stampa
15 novembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Nuova guida Michelin Pierino perde la stella Bianca, l'unica lecchese

Viganò. Per 48 dei 50 anni di attività il ristorante ha potuto fregiarsi del prestigioso riconoscimento Teo Penati: «Ci rifletteremo senza farne una tragedia»

VIGANÒ

Per la seconda volta nella sua storia il ristorante Pierino Penati di Viganò perde purtroppo la stella Michelin che ne ha praticamente da sempre caratterizzato il locale.

Su cinquant'anni di attività infatti per ben 48 il locale fondato nel 1974 da Pierino Penati ha infatti avuto il riconoscimento della prestigiosa guida francese, punto di riferimento per la ristorazione in tutto il mondo.

C'è un solo altro ristorante in provincia di Lecco che l'ha conservata, il Bianca di Oggiono, nessun altro locale lecchese può fregiarsi della stella.

Pomeriggio

A Viganò la notizia è stata una sorpresa, ma non ne viene fatta una tragedia, anche perché è già successo in passato una volta e l'anno successivo il ristorante l'ha riguadagnata. «Questo pomeriggio ero in cucina e stavo preparando i ravioli con i ragazzi del mio team – racconta Chef **Teo Penati** – e nel frattempo stavo seguendo la diretta della presentazione della guida, tra me e me riflettevo sullo stress che comporta, per chi ci aspira e per chi vuole riconfermarsi». Nella guida 2024 per l'Italia compaiono due nuovi ristoranti a tre stelle, cinque nuovi a due stelle e ben 26 nuove stelle Michelin, che testimoniano una crescita della qualità della ristorazione nello Stivale, portando a ben 395 i ristoranti stellati della Penisola.

Purtroppo ne esce Pierino Penati: «Ovviamente adesso mi metterò al tavolo con la famiglia davanti ad una polenta e ci rifletteremo per capire che cosa ha portato a questo risultato, che non nascondo ci ha sorpreso abbastanza e non fa piacere. Ma lo accetto con serenità, forse qualche piatto preparato non ha incontrato i gusti degli ispettori Michelin, forse c'è stato qualcos'altro che non ha corrisposto ai loro canoni di giudizio, vedremo».

Dimensioni

Penati è un'azienda di notevoli dimensioni, visto che ha «350 coperti», con uno staff che va di conseguenza, spese fisse non certo basse e la necessità di garantire la sopravvivenza economica della struttura: «Il mio primo dovere è garantire la stabilità dell'attività e seguire il mio cuore. Se il mio cuore e l'interesse del ristorante vanno in una direzione diversa da quella della guida Michelin devo pensare prima di tutto alla mia clientela. La ristorazione negli ultimi anni è cambiata, se per riempire il locale devi fare la pizza in piscina, la musica o altro, si devono anche seguire i gusti della clientela. Qualche giorno fa ho fatto due serate con i lessi ed i bolliti, ed abbiamo dovuto mandare indietro tantissima gente, non sono certo piatti da guida Michelin, ma il locale era pieno. Con questo non voglio dire che non sia importante, ma a volte le priorità divergono». L'edizione 2024 della Guida Michelin è quella dei record: «Michelin Italia fa il bis di novità tre Stelle, celebra cinque nuovi ristoranti due Stelle, dei quali due ricevono la doppia Stella in un solo colpo, e si arricchisce di 26 ristoranti con una Stella. In totale, la selezione di ristoranti della Guida comprende 395 ristoranti Stellati», fa sapere una nota della Guida.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Rassegna stampa
15 novembre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

LA PROVINCIA
MERCOLEDÌ 15 NOVEMBRE 2023

Teo Penati nella cucina del suo ristorante a Viganò

Il ristorante Bianca di Oggiono ha conservato la stella Michelin, è l'unica del Lecchese