

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE

pagina a cura di **Andrea Cuomo**

Le stelle sono tante. Non milioni di milioni ma quindicimila. O meglio 15.066. Sono tante le stelle Michelin che dal 1959, anno della prima guida rossa italiana, hanno pavesato il Grande Ristorante Italia, glorificando in totale 1.333 locali.

È uno dei dati ricavabili da un libro incredibile, «Le Stelle Michelin in Italia. Encyclopédia dei ristoranti stellati italiani dal 1959 al 2021», opera seconda di Manfredi Nicolò Maretti, giovane gourmet, autore ed editore che ha fatto un censimento di tutti i macaron conquistati dai ristoranti italiani in oltre sessant'anni di «guida rossa». Un lavoro grandioso, solo apparentemente compilativo, che permette di tracciare una vera storia del «fine dining» italiano attraverso l'unica cosa che davvero non tradisce mai: i fatti, i numeri, i numeri.

Io, che ho un piglio da nerd, mi sono tuffato nel volumone nero scritto da Manfredi (Maretti editore, 1184 pagine, 55 euro) con cupidigia. Ho preso la calcolatrice e ho elaborato un po' di numeretti miei (che comunque senza Manfredi mai avrei avuto l'opportunità di mangiare). Scoprendo così che dal 1959 al 2021 ci sono stati 11.951 ristoranti con una stella, 1.088 ristoranti stellati e 167 ristoranti tristellati. Poi io già che c'ero ho aggiunto il 2022 (anno che l'autore per pure ragioni cronologiche non ha potuto prendere in considerazione) e abbiamo ritoccato i dati così: 12.280 monostellati, 1.126 bistellati, 178 tristellati. Per un totale appunto di 15.066 stelle. Naturalmente ho contato un ristorante per tante volte quante ha confermato la sua stella. E alcuni ristoranti sono dei veri longseller. Maretti censisce ben 50 ristoranti che hanno avuto la stella per almeno trent'anni consecutivi e tra essi ci sono delle vere leggende: da Paolo Teverini a Bagno di Romagna al San Domenico di Imola, da Paolo e Barbara a Sanremo all'Ambasciata di Quistello, dall'Harry's Bar di Venezia al Luogo di Aimo e Nadia di Milano.

I ristoranti stellati in Italia sono (o sono stati) 1.333 fino al 2021, anno in cui la stella era «in corso» per 371 locali, per i restanti 962 il macaron è un ri-

IL LIBRO

Da Savini a Bartolini: cronistoria della cucina macaron per macaron

Un volume encyclopédico di Maretti censisce i ristoranti stellati italiani dal 1959 a oggi

cordo. La regione che ne conta di più è la Lombardia con 240, davanti a Piemonte (157), Toscana (133), Emilia-Romagna e Veneto (127) e Lazio (103). In coda alla lista Basilicata (5) e Molise (3). Tra le città spicca

Roma con 70, davanti a Milano con 63, Firenze con 26, Torino e Venezia con 24, Bologna con 23, Genova con 13, Genova con 14, Bergamo con 13, Napoli, Verona e Viataggio (unico non capoluogo di provincia) con 10.

La prima guida, del 1959, contava 84 ristoranti stellati, tutti con un solo macaron: 15 in Lombardia (a Milano c'erano Savini, Barca d'Oro, Giannino, Da Bice, A Riccione, La Pesa, La Pianta e Le 4 Stagioni), il re-

sto in quindici regioni. I primi locali bistellati arrivano nel 1969 e sono dieci: tra essi Fini a Modena, Gourmet a Milano e Sabatini a Firenze. Le prime tre stelle arrivano nel 1986 con Gualtiero Marchesi a Milano (e chi, se no?). Si raddoppia nel 1990 con l'Antica Osteria del Ponte di Casinetta di Lugagnano. Il primo tristellato non lombardo è la fiorentina Enoteca Pinchiorri nel 1992, poi nel 1996 ecco Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio (tristellato da 26 anni) e l'anno dopo il primo tristellato meridionale: Don Alfonso 1890 sulla penisola sorrentina della famiglia Iaccarino. Oggi i tristellati sono 11 in nove regioni (solo la Lombardia ne ha tre) e in 63 anni sono stati quindici in tutto. Il prossimo? Forse nemmeno Manfredi lo sa.

» **di Andrea Cuomo**
**La vite
è meravigliosa**

Cembra,
il Trentino
vola alto

Alzare l'asticella. Tanto. Rischiando. Prezzi più alti. Vini più buoni. Nuova estetica. E il mercato segue.

Il progetto di Cembra, la cantina cooperativa più alta del Trentino, è uno di quelli che più ci ha entusiasmato nel corso dell'ultimo Vinitaly. Nata nel 1952, 400 soci conferitori, le vicine cave di porfido a ga-

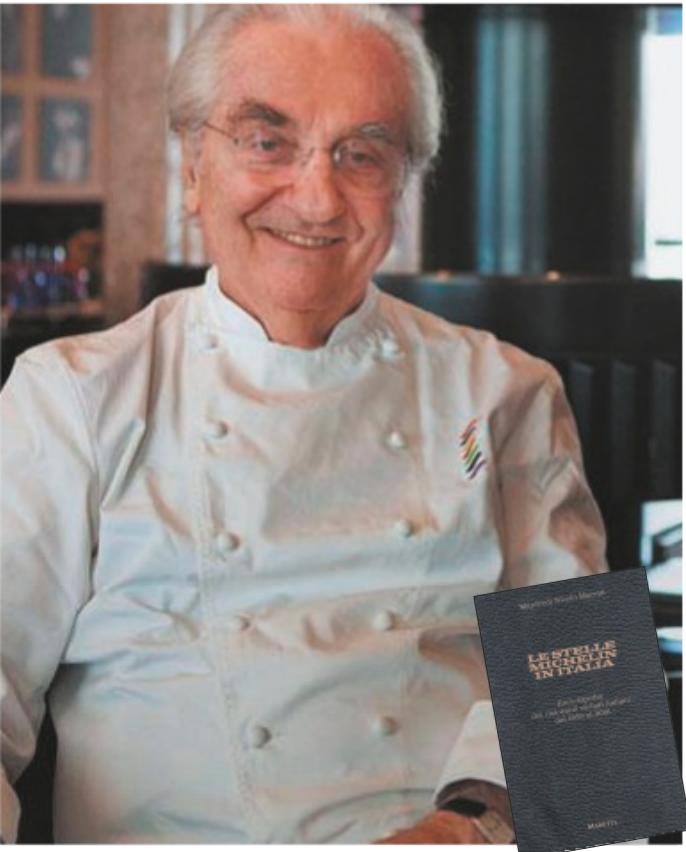
rantire ai vini quella sapietà che mai come in questo caso è lecito definire minerale, ha subito una recente rivoluzione, che si sostanzia in un pugno di etichette monovarietalì e davvero centrate, unite dalla nuova grafica in cui la montagna diventa un potente triangolo. Tli bianchi un Müller Thurgau che riscatta questa tipologia spesso mortificata da interpretazioni corrette: agrumato al naso, profondo in bocca. Poi uno Chardonnay corposo e muscolare ma in cui il legno (botti piccole per parte del vino) si integra nella silhouette scattante. Infine un Riesling che mi ha incantato per l'esecuzione così alsaziana, tropicale al naso ma tagliente in bocca. Da riassaggiare. Unico rosso un Pinot Nero che fermenta in anfore, legno e acciaio inox con frequenti follature e maturazione in piccole botti di rovere francese per 12 mesi. Liquirizia e pepe al naso, tannini soffici ed eleganza in bocca. Infine l'Oro Rosso Riserva, un metodo classico Dosaggio Zero da uve Chardonnay che fa 60 mesi di affinamento in bottiglia. Un grande Trento doc,



A MILANO

Beef Club Il paradiso dei carnivori

È la carne al centro del progetto di Beef Club, un locale che in breve tempo ha conquistato i palati dei milanesi amanti delle proteine animali. L'anima del locale, che si trova al numero 15 di via Giovanni Boccaccio, sono Francesco Stumpo e Adrian Ionita, che sono i soci titolari. Quest'ultimo è anche il gestore del locale e guida la sala con mano ferma e competenza, con l'esperienza che, pura avendo solo 32 anni, gli deriva dall'avere lavorato per dieci da Mamma Rosa, storica trattoria milanese. Carta ricca e ben centrata. Si parte con delle tartare, anche in versione «degustazione» (tre assaggi di Campagnola, Esotica e Tartufona). Poi un pungo di sfizi (Burratina, Culatello, Acciughe di Sciacca) e si entra nel vivo: dalla brace il Ribeye Steak, la Costata di manzo, il classico Filetto. Pezzo grossi da condividere: il Tomahawk, la T-Bone Steak. Spopola anche il Galletto al forno con senape dolce. Piccola scelta di contorni (ottime le patate arrosto) e di dolci (il Tiramisù). Buona carta di vini, naturalmente spinta sui rossi, con il «plus» delle mezze bottiglie.



zucchigroup

VINCENZO ZUCCHI S.p.A.

VIA LEGNANO 24 - 20027 RESCALDINA (MI)
CODICE FISCALE E PARTITA IVA 00771920154 NUMERO REA
MILANO 443968 - CAPITALE SOCIALE EURO 17.546.782,57

AVVISO DI PAGAMENTO DEL DIVIDENDO

Si rende noto che l'Assemblea ordinaria degli Azionisti di Vincenzo Zucchi S.p.A., tenutasi in data 28 aprile 2022 ("l'Assemblea"), ha deliberato, inter alia, la distribuzione di un dividendo per complessivi Euro 6.001.095,36 corrispondente a Euro 0,2369 al lordo delle ritenute di legge, per ciascuna azione avente diritto agli utili.

Il dividendo verrà posto in pagamento a partire dal 4 maggio 2022, con stacco cedola n. 3 il 2 maggio 2022 e con legittimazione al pagamento (record date) il 3 maggio 2022.

Si informa che il verbale della suddetta Assemblea sarà messo a disposizione del pubblico presso la sede sociale di Zucchi in Rescaldina (MI), via Legnano n. 24, presso il meccanismo di stocaggio autorizzato "1Info" (www.1info.it) e sul sito internet della Società (www.gruppozucchi.it) nei termini di legge.

Rescaldina, 29 aprile 2022

Per il Consiglio di Amministrazione
Il Presidente Joel David Benillouche

ENERVIT

Enervit 5.p.A.

Sede legale in Milano, Viale Achille Papa, 30
Capitale sociale: Euro 4.650.000,00
C. 0175500001 - PI 00175500034 - R.E.A.
di Milano 1569150 - www.enervit.com

AVVISO PAGAMENTO DIVIDENDO ESERCIZIO 2021

Si informa che l'Assemblea di ENERVIT S.p.A., tenutasi in data 28 aprile 2022, ha deliberato di dare diritto agli azionisti un dividendo pari a 0,11 Euro, per ogni azione ordinaria in circolazione (al lordo delle ritenute di legge), ponendo in pagamento il dividendo a partire dal 25 maggio 2022 (record date 24 maggio 2022), con data di stacco 23 maggio 2022. I Signori azionisti potranno ricevere il dividendo presso i rispettivi intermediari di vendita della suddetta Assemblea sarà disponibile nei termini di legge, presso la sede della società, sul sito Internet della Società (<http://www.enervit.com/it/investor-relations/>), nonché inviato al meccanismo di stocaggio autorizzato eMarket STORAGE (www.emarketstorage.it).

Milano, 29 aprile 2022

EQUITA

AVVISO DI PAGAMENTO DEL DIVIDENDO E VERBALE ASSEMBLEARE

L'Assemblea Ordinaria e Straordinaria degli Azionisti di Equita Group S.p.A. riunitasi in data 28 aprile 2022, ha approvato la distribuzione di un dividendo, lordo di eventuali ritenute di legge applicabili, pari a 0,035 per azione in circolazione, da corrispondere in due tranches e con le seguenti modalità: i) prima tranche, pari a 0,020 per azione (cedola n. 6); mediante distribuzione di diritti d'esercizio e riserve disponibili di utili per €0,191876 per azione e, in via residuale, mediante distribuzione di riserve di capitali per €0,008124 per azione; ii) seconda tranche, pari a €0,15 per azione (cedola n. 7) mediante distribuzione di riserve di capitali per €0,015 per azione. La prima tranche verrà pagata in data 25 maggio 2022 (payment date), con data di stacco cedola 23 maggio 2022 (ex dividend date) e data di legittimazione al pagamento 24 maggio 2022 (record date). La seconda tranche verrà pagata in data 23 novembre 2022 (payment date), con data di stacco cedola 21 novembre 2022 (ex dividend date) e data di legittimazione al pagamento 22 novembre 2022 (record date). Il verbale della suddetta Assemblea sarà messo a disposizione del pubblico nei termini di legge.

Milano, 29 aprile 2022

Equita Group S.p.A. | via Filippo Turati 9 | 20121 Milano | Capitale Sociale Euro 11.528.504,50 iv.
Codice Fiscale, Partita IVA e numero di iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n. 092.041.70964
R.E.A. della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi n. 205478 | www.equita.eu