

# E

## editoriale

di Giuseppe Continolo



**I**l mondo sta cambiando. Le nuove tendenze emergenti indicano una progressiva perdita di interesse per il "gossip", basato sul chiacchiericcio riguardante le vicende di personaggi più o meno noti. Anche la politica entra, sempre meno, nella vita della gente, visti gli scandali che la attraversano.

L'interesse popolare tende, di conseguenza, a spostarsi verso figure capaci di insegnare qualcosa di positivo o, meglio ancora, di farci sognare. Tra queste emergono gli chef, una volta chiamati più semplicemente cuochi, che ormai fanno capolino da tutti i media (TV in testa, ma non sono pochi i giornali, quotidiani o periodici, che dedicano loro spazi crescenti). Per essere presi seriamente in considerazione, occorre però che sia soddisfatto almeno un requisito: che siano stellati. Devono, cioè, essere ritenuti meritevoli di entrare nell'Olimpo della guida ai ristoranti più famosi: la "Michelin", altrimenti detta la "rossa" per il colore della sua copertina.

La Michelin, come è noto, premia, con l'attribuzione di una o più stelle, gli chef che danno lustro ai ristoranti nei quali lavorano (di cui, spesso, sono anche proprietari).

Questi chef sono ormai entrati nelle nostre case con le loro ricette (spesso impossibili) e con i loro suggerimenti. Sono inoltre diventati dei divi che animano veri e propri spettacoli. Ricordiamo: Gusto in Scena, Chef a Teatro, senza dimenticare le numerose occasioni di confronto tra due o più chef, in occasione di fiere, manifestazioni enogastronomiche e via dicendo.

L'amore per la buona cucina è senz'altro un ottimo antidoto contro le miserie di questo mondo.