

E tra tanti cuochi, sommelier e maître, si premia anche il "cliente dell'anno"

Data: 19/10/2017

Fonte: la Repubblica

Link:

https://www.repubblica.it/sapori/2017/10/19/news/e_tra_tanti_cuochi_sommelier_e_mai_tre_si_premia_anche_il_cliente_dell_anno_-_178690281/

19 Ottobre 2017 Aggiornato 10 Ottobre 2018 alle 11:32 2 minuti di lettura

•
Felice Marchioni non è un critico gastronomico, ma con questo premio lo è diventato *ad honorem*.

Secondo La Guida i Ristoranti d'Italia dell'Espresso 2018 è il **cliente dell'anno**.

Sulla sua pagina Facebook, tra una foto di un piatto d'autore e una di un vino di pregio, sorride accanto a Antonino Cannavacciuolo o in mezzo allo staff dell'Osteria Francescana, posa a braccetto con Alessandro Pipero o Heinz Beck, scatta selfie con Carlo Cracco, si trova a tavola nella sala dell'Imago all'Hassler affacciata su Trinità dei Monti o nel dehors di Franco Pepe (anche le pizzerie gourmet gli vanno a genio).

Impiegato nel comune della sua cittadina, Cameri, in provincia di Novara, dal 2009 ha deciso che avrebbe provato almento un ristorante "stellato" ogni due mesi, intensificando poi la frequenza dei viaggi gourmet negli ultimi tre anni.

Qual è la molla di questo programma?

"Semplicemente la passione. La stessa che muove magari un appassionato di arte a visitare più mostre possibile o un appassionato di musica classica a fare l'abbonamento al teatro per i concerti".

Il premio è suggerito dagli stessi chef. Perché pensa abbiamo indicato lei?

"Ogni volta prima di andare in un ristorante, mi documento, studio, leggo i loro siti internet, i loro profili social, se ne trovo anche libri scritti dallo chef dell'occasione o articoli su riviste. Arrivo e sono preparato, conosco magari anche i nomi del team. Addirittura a volte il menu sarebbe superfluo perché so già quali sono i piatti in carta. Ma lo chiedo lo stesso perché amo fare la foto con il menu sul piatto, prima di cominciare a ordinare". **Sceglie il menu degustazione o preferisce ordinare à la carte?**

"Se è la prima volta in quel ristorante provo il percorso degustazione, altrimenti mi diverto di più alla carta."

Ma frequenta solo locali blasonati?

"Certo di provarne uno al mese, ma per il resto amo le trattorie, specie quelle a Milano. Se mi danno un bel risotto alla milanese sono un uomo contento".

Con chi va al ristorante?

"Può capitare da solo, ma altrimenti con mia sorella o qualche amico. Siccome è una passione molto "social" può capitare che mi incontri con food writer che ho conosciuto in Rete". **Il suo ristorante preferito?**

"L'Osteria Francescana. Dal 2012 ci sono stato 11 volte, anche se è sempre più difficile trovare posto. Poi mi piace moltissimo il Combal.Zero di Davide Scabin. Anzi, è un po' che non vado. Spero di tornarci presto".

Le guide danno sempre giudizi e classifiche. Ne faccia una lei. I suoi 3 piatti preferiti dell'anno e di sempre.

"I miei preferiti del 2017: 1. Spaghettoni al cipollotto (Il Luogo di Aimo e Nadia), 2. Scampi di Sicilia alla pizzaiola con acqua di polpo (Villa Crespi), Risotto con i garusoli (Le Calandre). Invece i miei piatti preferiti di sempre: 1. Le cinque stagionatura di Parmigiano in consistenze e temperature (Francescana), 2. Fassona al camino (Combal.Zero), 3. Wafer con branzino (Casa Perbellini). Poi, essendo di origini sarde in generale ho un debole per l'aragosta".

Ora che è un critico *honoris causa* può lanciare un messaggio ai ristoratori.

"Io mi muovo su una sedia a rotelle e sono fortunato, perché dei ristoranti che provo direi che più o meno il 95% dei locali non ha barriere architettoniche. Ma vorrei che non fosse questione di fortuna, vorrei che fosse normale per tutti".

Leggi anche

[Immersa nel verde, la cucina ragionata e sofisticata di Alberto Faccani](#)

[50 Best Restaurants, Alajmo e Niederkofler a un passo dalla lista principale](#)

[Le stelle di Eleonora: Forma a Civitavecchia e quegli spaghetti impossibili da togliere dal menù](#)

Il Gusto

[Santiago Lastra, lo chef che ha "vestito" la cucina messicana di ingredienti britannici](#)

di Jacopo Fontaneto

[Il futuro della pizza passa da nuovi impasti, nuovi ingredienti e abitudini diverse](#)

di Nicoletta Moncalero

[Franco Pepe: "Ho messo in un libro la mia idea di pizza"](#)

[Franciacorta, il metodo classico fra innovazione e ristorazione](#)

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

Articolo originale:

https://www.repubblica.it/sapori/2017/10/19/news/e_tra_tanti_cuochi_sommelier_e_mai_tre_si_premia_anche_il_cliente_dell_anno_-_178690281/

Generato da armandopassaro.it il 09/06/2026 16:22

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532