Report fa i conti in tasca agli chef stellati: “Guadagnano con la tv, non con il ristorante”

20230202192528shutterstock-341063309-fc221772

“Un, due, tre… stella!”. È questo il titolo che *Report* ha dato al suo servizio dedicato ai ristoranti stellati d’Italia, facendo **i conti in tasca agli chef più famosi del nostro Paese** e indagando sul business delle loro attività commerciali. Il risultato? Spesso (quasi sempre?) le insegne più blasonate sono in perdita, e per rimpolpare i conti serve lo show, ovvero la **partecipazione ai programmi televisivi**.

“Un, due, tre… stella!”. È questo il titolo che *Report* ha dato al suo servizio dedicato ai ristoranti stellati d’Italia, facendo **i conti in tasca agli chef più famosi del nostro Paese** e indagando sul business delle loro attività commerciali. Il risultato? Spesso (quasi sempre?) le insegne più blasonate sono in perdita, e per far tornare i conti serve lo show, ovvero la **partecipazione ai programmi televisivi**.

La disamina arriva da **Massimo Ferruzzi**, amministratore unico della **Jfc**, società di consulenza turistica e territoriale: “*Gli stellati in Italia hanno registrato un fatturato di 327 milioni nel 2022, contro i 284 del 2019. Un incremento dovuto in particolar modo all'aumento generale dei prezzi. Il prezzo medio in una stella è di 130 euro rispetto ai 112 del pre-pandemia; in un due stelle è di 200 euro; nei tre stelle di 260 bevande escluse. Gli chef stellati hanno una media di 6.400 clienti all’anno, ovvero 22 al giorno. Lo chef di turno nel ristorante spesso va in perdita, ma genera notorietà e immagine che si riverbera in un elemento positivo che è appunto la possibilità di essere pagato anche per semplici comparsate televisive*”.

Che per gli chef stellati il business vero sia la tv, lo racconta a *Report* anche **Gian Gaetano Bellavia**, esperto di riciclaggio, che però mette in luce il caso raro di **Antonino Cannavacciuolo**, imprenditore virtuoso: “*Cannavacciuolo realizza ricavi per 14 milioni di euro l’anno, di cui 11-12 facendo il ristorante e il resto facendo la televisione. Guadagna 1,3 milioni ogni anno, al netto delle imposte*”.

Valerio Visintin, critico gastronomico del *Corriere della Sera*, ribadisce poi come "*Michelin non ci dice qual è il meccanismo di assegnazione delle stelle, ci dice che ci sono 90 ispettori per tutta Europa ma questo significherebbe ogni anno più di 400 visite a testa. La guida contiene 3mila segnalazioni e 300 stellati, si parla solo di quelli perché non è una guida, è un gran giurì, è come se fosse l'Oscar della cucina. Sono quasi tutti ristoranti economicamente insostenibili, consumano come una Ferrari ma vanno come una 500. Perché esistono? C'è un sacco di gente che crede che quella sia la strada giusta per svoltare, infatti non capita raramente che chef stellati gettino la spugna*".

Quanto a **Carlo Cracco**, "*quando ha iniziato la televisione guadagnava molto bene. Negli anni passati un milione, un milione e mezzo. Nel 2021 è a 250mila euro di utile* – racconta Gian Gaetano Bellavia – *Cracco ha però il vizio di aprire ristoranti per cui si pagano affitti mostruosi.* ***In Galleria a Milano parliamo di 1 milione e 200mila euro di affitto****. È chiaro che perde. La società che gestisce il ristorante in Galleria ha debiti per 8 milioni di euro. In aggregato, le sue società hanno debiti per oltre 16 milioni di euro*".

LA FORZA DELLA TV E LE STELLE MICHELIN La disamina arriva da **Massimo Ferruzzi**, amministratore unico della **Jfc**, società di consulenza turistica e territoriale: "*Gli stellati in Italia hanno registrato un fatturato di 327 milioni nel 2022, contro i 284 del 2019. Un incremento dovuto in particolar modo all'aumento generale dei prezzi. Il prezzo medio in una stella è di 130 euro rispetto ai 112 del pre-pandemia; in un due stelle è di 200 euro; nei tre stelle di 260 bevande escluse. Gli chef stellati hanno una media di 6.400 clienti all'anno, ovvero 22 al giorno. Lo chef di turno nel ristorante spesso va in perdita, ma genera notorietà e immagine che si riverbera in un elemento positivo che è appunto la possibilità di essere pagato anche per semplici comparsate televisive*".

Che per gli chef stellati il business vero sia la tv, lo racconta a *Report* anche **Gian Gaetano Bellavia**, esperto di riciclaggio, che però mette anche in luce il caso raro di **Antonino Cannavacciuolo**, imprenditore virtuoso: "*Cannavacciuolo realizza ricavi per 14 milioni di euro l'anno, di cui 11-12 facendo il ristorante e il resto facendo la televisione. Guadagna 1,3 milioni ogni anno, al netto delle imposte*".

LA FORZA DELLA TV E LE STELLE MICHELIN

La disamina arriva da **Massimo Ferruzzi**, amministratore unico della **Jfc**, società di consulenza turistica e territoriale: "*Gli stellati in Italia hanno registrato un fatturato di 327 milioni nel 2022, contro i 284 del 2019. Un incremento dovuto in particolar modo all'aumento generale dei prezzi. Il prezzo*

medio in una stella è di 130 euro rispetto ai 112 del pre-pandemia; in un due stelle è di 200 euro; nei tre stelle di 260 bevande escluse. Gli chef stellati hanno una media di 6.400 clienti all'anno, ovvero 22 al giorno. Lo chef di turno nel ristorante spesso va in perdita, ma genera notorietà e immagine che si riverbera in un elemento positivo che è appunto la possibilità di essere pagato anche per semplici comparsate televisive".

Che per gli chef stellati il business vero sia la tv, lo racconta a *Report* anche **Gian Gaetano Bellavia**, esperto di riciclaggio, che però mette anche in luce il caso raro di **Antonino Cannavacciuolo**, imprenditore virtuoso: "*Cannavacciuolo realizza ricavi per 14 milioni di euro l'anno, di cui 11-12 facendo il ristorante e il resto facendo la televisione. Guadagna 1,3 milioni ogni anno, al netto delle imposte*".

Quanto a **Carlo Cracco**, "*quando ha iniziato la televisione guadagnava molto bene. Negli anni passati un milione, un milione e mezzo. Nel 2021 è a 250mila euro di utile* – racconta Gian Gaetano Bellavia – *Cracco ha però il vizio di aprire ristoranti per cui si pagano affitti mostruosi. **In Galleria a Milano parliamo di 1 milione e 200mila euro di affitto**. È chiaro che perde. La società che gestisce il ristorante in Galleria ha debiti per 8 milioni di euro. In aggregato, le sue società hanno debiti per oltre 16 milioni di euro*".

Valerio Visintin, critico gastronomico del *Corriere della Sera*, ribadisce poi come "*Michelin non ci dice qual è il meccanismo di assegnazione delle stelle, ci dice che ci sono 90 ispettori per tutta Europa ma questo significherebbe ogni anno più di 400 visite a testa. La guida contiene 3mila segnalazioni e 300 stellati, si parla solo di quelli perché non è una guida, è un gran giurì, è come se fosse l'Oscar della cucina. Sono quasi tutti ristoranti economicamente insostenibili, consumano come una Ferrari ma vanno come una 500. Perché esistono? C'è un sacco di gente che crede che quella sia la strada giusta per svoltare, infatti non capita raramente che chef stellati gettino la spugna*".

Quanto a **Carlo Cracco**, "*quando ha iniziato la televisione guadagnava molto bene. Negli anni passati un milione, un milione e mezzo. Nel 2021 è a 250mila euro di utile* – racconta Gian Gaetano Bellavia – *Cracco ha però il vizio di aprire ristoranti per cui si pagano affitti mostruosi. **In Galleria a Milano parliamo di 1 milione e 200mila euro di affitto**. È chiaro che perde. La società che gestisce il ristorante in Galleria ha debiti per 8 milioni di euro. In aggregato, le sue società hanno debiti per oltre 16 milioni di euro*".

Valerio Visintin, critico gastronomico del *Corriere della Sera*, ribadisce poi come "*Michelin non ci dice qual è il meccanismo di assegnazione delle stelle, ci dice che ci sono 90 ispettori per tutta Europa ma*

questo significherebbe ogni anno più di 400 visite a testa. La guida contiene 3mila segnalazioni e 300 stellati, si parla solo di quelli perché non è una guida, è un gran giurì, è come se fosse l'Oscar della cucina. Sono quasi tutti ristoranti economicamente insostenibili, consumano come una Ferrari ma vanno come una 500. Perché esistono? C'è un sacco di gente che crede che quella sia la strada giusta per svoltare, infatti non capita raramente che chef stellati gettino la spugna".