Marco Pierre White sfida Michelin: «La guida dovrebbe essere scritta dagli chef»

La Michelin continua a essere il riferimento mondiale della ristorazione, ma non mancano le contestazioni. Il Gusto riporta le dichiarazioni di Marco Pierre White, primo chef britannico a ottenere tre stelle Michelin e figura storica della gastronomia internazionale, che ha annunciato l'intenzione di creare una guida alternativa valutata esclusivamente dagli chef. White, che nel 1999 restituì volontariamente le proprie stelle Michelin, sostiene che il sistema attuale abbia progressivamente allontanato la valutazione dalla realtà quotidiana delle cucine professionali. La provocazione arriva in un momento in cui le guide gastronomiche stanno vivendo una fase di trasformazione. Michelin resta il punto di riferimento più influente, ma oggi convive con classifiche globali, piattaforme digitali, recensioni social e nuove forme di reputazione. Il paradosso è che nessuno sembra riuscire a sostituirla davvero. La proposta di White solleva però una domanda interessante: chi è più qualificato a giudicare un ristorante, un ispettore professionista o chi vive quotidianamente il mestiere? Il rischio, naturalmente, è che una guida scritta dagli chef finisca per assomigliare più a un'associazione di categoria che a uno strumento critico indipendente. Eppure il dibattito resta aperto. Se dopo oltre un secolo Michelin continua a essere contestata da alcuni dei suoi ex protagonisti più celebri, significa che il tema dell'autorevolezza nella critica gastronomica è tutt'altro che risolto.