Da Bottura a Franco Pepe: Forbes premia i cuochi che hanno costruito un sistema

La terza edizione di Most Powerful Chef di Forbes Italia non premia soltanto i risultati in cucina, ma l'influenza esercitata sul sistema gastronomico. Forbes Italia ha inserito tra i 25 nomi più influenti figure come la Famiglia Cerea, Niko Romito, Carlo Cracco, Massimiliano Alajmo, Chiara Pavan e Enrico Bartolini. Accanto alla classifica sono stati assegnati diversi riconoscimenti speciali: **Massimo Bottura e Antonino Cannavacciuolo** hanno ricevuto il Premio Maestro, **Bruna e Rossella Cerea** quello di Maestre dell'ospitalità italiana, **Paolo Casagrande** il riconoscimento per l'eccellenza italiana all'estero, **Enrico Buonocore** quello per la visione imprenditoriale, **Aldo Ritrovato** il premio Gastronomia contemporanea e **Franco Pepe** il premio speciale Pizza come destinazione. La classifica ricorda una verità che spesso il mondo del bar tende a dimenticare. Molto prima che si parlasse di personal branding, consulenze, academy e progetti paralleli, sono stati gli chef a trasformarsi in imprenditori, comunicatori e costruttori di ecosistemi. Bottura con Food for Soul, Romito con Accademia e ALT, la famiglia Cerea con Da Vittorio, Cannavacciuolo con resort e format televisivi hanno dimostrato che un cuoco può esercitare un'influenza che va ben oltre il ristorante. La mixology ha provato a seguire quella strada, ma con poche eccezioni non ha ancora sviluppato strutture altrettanto solide. E forse è proprio questo che distingue una stagione culturale da una moda: la capacità di creare istituzioni, imprese e modelli destinati a sopravvivere ai propri protagonisti.