

L'INCHIESTA
I CONTI IN TASCA
AI DIVI GOURMET

Chef stellati Spa il business milionario dei re della cucina

Chef, il business milionario delle grandi star della cucina

L'UNICO CHE SFONDA
IL TETTO DEL MILIARDO
È L'AMERICANO ALAN WONG,
MENTRE TRA I GIUDICI
DELLA VERSIONE ITALIANA
DEL PROGRAMMA DI SKY
IL PIÙ RICCO È JOE
BASTIANICH, UN EX DI WALL
STREET, CHE SI DICE VALGA
250 MILIONI DI DOLLARI
Paola Jadeluca

«No, le cifre che circolano non sono vere»: si schermisce, Joe Bastianich, 49 anni, uno dei giudici di Masterchef, il programma di gastronomia più famoso, in onda su Sky. Al telefono, mentre fa la spola tra l'Italia e gli Usa, si rifiuta di rivelare il giro d'affari che ruota attorno ai suoi 30 ristoranti pluristellati sparsi per il mondo e ai programmi di successo, sia americani che italiani. L'ultima puntata della sesta serie di Masterchef è andata in onda giovedì sera: l'ultima per Carlo Cracco, considerato il più influente e anche il più pagato dei quattro giudici della trasmissione. Si parla di 400.000 euro di budget.

Ma cifre ufficiali non esistono. Il borsino delle star dei fornelli varia: c'è chi va in onda anche gratis, per farsi una fama e richiamare sempre più clienti presso il proprio locale. Ma più sale la fama, più alte diventano le quotazioni. C'è chi arriva a chiedere 20.000-25.000 euro per uno showcooking.

Joe Bastianich è indubbiamente il più ricco dei giudici di Masterchef. Ma guai a chiedergli quanto guadagna. «Posso parlare della mia tenuta vitivinicola a Cividale del Friuli, e del ristorante l'Orsone, che ha appena riaperto, con una formula più easy», racconta con il suo accento italo americano, spesso infarcito di espressioni come «Mi stai diluendo, vuoi che moro», diventa-

te uno dei tormentoni del comico Maurizio Crozza.

Le due attività, che fanno capo rispettivamente alla Bastianich Estate e a L'Orsone, insieme fatturano poco più di 2 milioni di euro, più altri 1.500 con due società di vino, secondo i dati elaborati per Affari & Finanza da [InfoCamera](#) su dati bilanci XBRL.

Ma i rumour parlano di un business da 250 milioni di dollari sommando tutte le attività: partecipazioni in Eataly Usa, tenute vitivinicole in Argentina e Toscana, libri, linee pronte di sughi e pasta e tutto l'indotto che ruota attorno ai fornelli. «E' troppo, troppo», ribatte Joe. Laurea a Boston, master ad Harvard, un tempo trader a Wall Street, Joe è un imprenditore più che un vero cuoco. Fare i conti in tasca è difficile, molte delle attività fanno capo a un Trust, una fiduciaria, la Ethan Olivia and Miles Bastinich Trust, intestata ai tre figli che Joe ha avuto dalla moglie Deanna. «E' per tutelare l'eredità di famiglia», spiega Joe.

Celebritynetworth, rivista Usa, stima per Joe 15 milioni di dollari solo di reddito personale. Quasi tre volte la ricchezza personale di sua madre, Lidia. Lidia Bastianich, classe 1947, profuga istriana emigrata in Usa, con suo marito Felice ha fatto il salto con Felidia, a

Manhattan, ristorante sempre con la fila per gustare la sua pasta con le polpette. E' oggi un'icona della cucina, prima con Lidia's Kitchen e Lidia's Family Table, poi come giudice di MasterChef, programma Usa, poi

esportato in Italia.

Il business della comunicazione gastronomica è nato negli States. I soldati che tornavano a casa dall'Italia ma anche dagli altri paesi europei, raccontavano a mogli e fidanzate i manicaretti che avevano gustato e così le riviste femminili hanno iniziato a proporre ricette, poi sono nati i critici, le guide, i programmi tv e ora i blog. Un mercato in crescendo, e Lidia è uno dei driver. Non è un caso che gli chef più ricchi siano i divi americani. Il numero uno al mondo nel ranking *The Richest* è Alan Wong, di origini miste giapponese e sino-hawaiano, con un impero da 1,1 miliardi di dollari. Nella stessa classifica spicca uno chef più noto agli italiani, Jamie Oliver, giovane britannico easy e spontaneo, con 5 catene e 29 ristoranti che secondo *Sunday Times Rich List* valgono 400 milioni di dollari. Jamie Oliver, ha fatto colpo su LaEffe con ricette italiane in salsa british. Insegna a cucinare, collabora con il governo inglese sull'alimentazione, ha una rivista e firma una linea di prodotti che spazia dalla cucina al giardino. Tra le sue mani anche una bruschetta all'aglio, un piatto di pasta all'olio d'oli-



va, e un limone, si trasformano in ricette da gourmet. Oliver è allievo di Gordon Ramsay, giudice di Masterchef Usa e inventore, tra l'altro, di Cucine da Incubo: tra fornelli stellati e tv Ramsay guadagna 54 milioni di dollari secondo *Forbes*, ma ha una ricchezza di 175 milioni per *The Riches*. La versione italiana di Cucine da incubo, in onda su Fox, è guidata da Cannavacciuolo, a sua volta tra i 4 giudici di Masterchef Italia, giro d'affari oltre 5 milioni di euro. Bruno Barbieri, altro giudice, ha aperto il suo primo ristorante quest'anno, in Emilia Romagna: fatturato circa 300.000 euro. Altre star dei fornelli hanno società senza obbligo di depositare bilanci.

Frullare le teste di 16 gamberi con 3 cucchiaini di olio e 2 di

acqua frizzante e passare al setaccio; ripetere lo stesso con le teste di scampi, centrifugare gli scarti di zenzero e di barbabietole, poi mescolare tutto con il riso e formare 12 polpettine: è la ricetta dei palloncini di riso fatti con gli avanzi, che è valse la vittoria alla finale di Masterchef per Valerio Braschi: 18 anni, di Cesena, adora la cucina fin da piccolo, ha una cicatrice sul labbro che si è fatto a due anni per leccare la crema dal minimiper in funzione. L'ultima puntata della sesta serie è andata in onda giovedì scorso. E' stata l'ultima per Carlo Cracco, allievo di Gualtiero Marchesi, il caposcuola della cucina d'arte italiana: Cracco è considerato il più influente e anche il più telegenico di Masterchef. «Devo occuparmi del nuo-

vo ristorante», ha spiegato a *Repubblica* che ha dato in esclusiva l'annuncio che si ritira, due domeniche fa. Un ristorante a più piani, in Galleria, a Milano, è la grande novità che tutti attendono nella piazza gourmand milanese, che si affianca a 'Carlo e Camilla in segheria', ai Navigli. Il coronamento di una storia di successo che dal ristorante al piano interrato della gastronomia Peck, l'ha portato alle 2 stelle Michelin, a una serie di libri di successo, fino alla Tv. Famoso, è stato il testimonial delle patatine San Carlo, prima, delle cucine Scavolini poi. Ora, anche dei bagni e del soggiorno. Cracco ha due società per 3.500 milioni circa d'affari. Pensare che il suo piatto di battaglia è da sempre solo un uovo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

25mila

EURO

È la tariffa a cui arriva uno chef famoso e stellato per animare una serata di show cooking, spettacolo culinario durante il quale il cuoco cucina uno dei suoi piatti più creativi che poi vengono serviti al pubblico

LE QUOTAZIONI DEGLI CHEF STAR

Valore della produzione 2015, in milioni di euro

Azienda	Imprenditore	
DA VITTORIO srl	Famiglia Cerea	15.461.865
ALAJMO spa	Fratelli Alajmo	11.035.624
CA.PRI. srl	Antonino Cannavacciuolo	5.229.123
FRANCESCANA srl	Massimo Bottura	4.421.676*
R.R. srl - SPAZIO srl	Niko Romito	2.782.899
"ENRICO BARTOLINI srl" UNIPERSONALE	Enrico Bartolini	2.771.041
CEDRONI srl	Moreno Cedroni	2.612.028
CARLO E CAMILLA srl	Carlo Cracco	2.301.038
MARCHESI MILANO srl	Gualtiero Marchesi	1.954.512
BASTIANICH ESTATES srl	Joseph Bastianich	1.270.001
CRACCO INVESTIMENTI srl	Carlo Cracco	1.229.674
NIKO ROMITO FORMAZIONE E CONSULENZA srl	Niko Romito	959.102
ORSONE srl	Joseph Bastianich	845.644
ABNORMAL srl - BIBO srl	Alessandro Borghese	700.635
FRANCESCHETTA srl	Massimo Bottura	474.951
INTERLAND srl	Fratelli Alajmo	221.011
LA MARCHESIANA srl	Gualtiero Marchesi	159.288
CANNAVACCIUOLO CONSULTING srl	Antonino Cannavacciuolo	152.443

(*) Dato 2014

Fente: Elaborazione InfoCamera su dati bilanci IORL per Affari & Finanza

S. DI NICO



Lo chef Carlo Cracco



1



2

Joe Bastianich (1) imprenditore della ristorazione, tra i giudici di Masterchef insieme a Bruno Barbieri (2) e Carlo Cracco, nella foto in basso



Nella foto, **Gordon Ramsay** protagonista di serie tv di successo, come Cucine da Incubo, Diavolo di uno chef, Masterchef Usa: secondo **Forbes** ha una ricchezza personale di 54 milioni di dollari; sotto, la scuola di cucina di Pollenzo-Università delle scienze gastronomiche

