

26 novembre 2001 0:00

## GUIDE GASTRONOMICHE CREDIBILI? DUBITIAMO

Roma, 26 Novembre 2001. Avevamo forti perplessita' sulla credibilita' delle guide enogastronomiche, anche per esperienze personali -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- ma ora i dubbi diventano certezze. L'occasione e' data dalle dichiarazioni di Enzo Vizzari, curatore della guida gastronomica dell'Espresso che, in una nota trasmissione televisiva, ha dichiarato candidamente che le prenotazioni ai ristoranti le fa con proprio nome e cognome. Viva la sincerita', anche perche' e' difficile tenere nascosta la propria identita', nota agli addetti del settore, a meno che non ci si travesta con barba e baffi finti. E' vero che una volta acquisita la notorieta' un ristorante tende a mantenerla, ma la parabola discendente della qualita' sembra una condanna per i piu'. Qualche esempio? Al ristorante La Pergola, dell'hotel Hilton di Roma, una cena e' finita con le scuse del celebrato cuoco Heinz Beck e del suo maitre e questo fa loro onore, ma non ci ripaga del disturbo. Al ristorante "da Caino" di Montemerano (Gr) la simpaticissima cuoca, Valeria Piccini, era talmente emozionata dalla presenza di un gourmet che la mano tremante si e' lasciata sfuggire una dose abbondante di sale nell'acqua della pasta che ci ha servito (niente scuse e la giustificazione di un ospite importante). Al ristorante L'Angolo d'Abruzzo di Carsoli (Aq), classificato con una stella Michelin (!!!), il cameriere ci viene incontro con un "vuole mangiare?" e, in una sala da 80 coperti praticamente vuota, ci indica il tavolo piu' sfigato, quello accanto alla porta di ingresso, perche' "forse verranno altri clienti" (ovviamente non e' arrivato nessun altro). Stiamo descrivendo ristoranti posti in alto nella classifica de "Il Gambero Rosso" e della guida dell'Espresso, e ovviamente cari. Alcune richieste agli estensori delle guide appaiono doverose: occorre sapere chi e' l'ispettore, quando ha fatto l'ispezione e se la prenotazione e' stata fatta con proprio nome. Altrettanto doverosi sono i consigli per i consumatori: 1) nei ristoranti piu' noti si paga anche la notorieta' e il rapporto qualita'-prezzo non e' il migliore, tenetelo presente; 2) nella scelta privilegiate gli emergenti, quelli agli inizi di carriera, perche' devono farsi largo e offrono una buona cucina senza spennare il cliente; 3) le guide danno indicazioni, non sentenziano verita'.