

È NORMALE PAGARE LO STESSO CONTO ALL'OSTERIA E AL RISTORANTE STELLATO?

21 Novembre 2021



L'AQUILA - Il problema non è tanto - come pure ci è successo di recente - essere serviti da chi non presenta la bollicina che sta versando ma anzi ne copre pure l'etichetta con la mano, o da chi alla richiesta di avere un bicchiere più adeguato al vino scelto arriva al tavolo con un carnet chiedendo quale calice preferiamo. E neppure il fatto che anche in ristoranti considerati di fascia media o dove comunque la cucina è onestamente un passo avanti alla sala, capita sempre più frequentemente di avere un servizio da insufficienza.

Il punto, vero, drammatico e che sembra accomunare la ristorazione nel suo complesso, è che si assottiglia sempre di più la differenza di conto tra un ristorante, appunto, di fascia media, e un'insegna stellata che, come sappiamo, al di là di come la si possa pensare sulle dinamiche - pure complesse e discutibili - che ruotano attorno alle guide, è oggettivamente sinonimo di qualità e, soprattutto, costanza della prestazione.

Capita insomma, e c'è da domandarsi se sia normale, che si sfiorino i 50 euro per due portate e un vino base, li si superino facilmente se all'antipasto e a un primo si aggiunge una

pietanza, e abbondantemente se si azzarda quello che una volta era un pasto completo. Raggiungendo dunque cifre molto simili a quelle che si spendono in un ristorante una stella Michelin, dove con un menù degustazione si possono raggiungere le sei-otto portate, gli abbinamenti consigliati sono impeccabili e il servizio pure.

È vero, questo ragionamento vale probabilmente solo per l'Abruzzo, dove d'altra parte uno chef del calibro di **Niko Romito** ha proposto un menù degustazione ad appena 150 euro quando da un tristellato in altre parti d'Italia ne servirebbero forse il doppio, sparigliando dunque le carte. Ma che tra ristoratori e cuochi, spesso imprenditori di sé stessi, dovrebbe aprirsi una profonda riflessione è tuttavia acclarato.

La soluzione non può essere certo in questa breve riflessione, e sarebbe da un lato – quello dei giornalisti – presuntuoso offrirla, e dall'altro – quello degli operatori – troppo sbrigativo aspettarsela. I pesanti rincari su tutti i fronti, dalle materie prime all'energia, la traversata nel deserto dalla quale usciamo e le mille difficoltà di un settore molto complesso, non possono però giustificare scelte frettolose o far rinunciare a priori a una riflessione.

Sui conti che si arrivano a pagare in talune osterie, poi, a cui è dedicata una celebre e vendutissima guida, non sapremmo dire meglio **di come hanno fatto autorevoli colleghi.**
(*m.sig.*)