

E' indubbio che commentare quanto è stato scritto sulla guida del Gambero Rosso a proposito del proprio locale, può sempre risultare antipatico e presuntuoso, e soprattutto (purtroppo!) inutile ai fini di un confronto costruttivo ed esemplificativo con i redattori.

La guida quindi rimane così com'è. E ce la teniamo!

Ciò non di meno non possiamo esimerci dal fare alcune puntualizzazioni che ci sembrano doverose, soprattutto per poter dare ai nostri clienti (presenti e futuri) un'immagine del nostro lavoro che rispecchi maggiormente la realtà.

Iniziamo dal fatto che abbiamo scoperto di essere stati tolti dalla categoria delle "trattorie" per essere inseriti in quella dei "ristoranti".

Perché?

Nel nostro locale non è cambiato nulla rispetto allo scorso anno.

Qual è la discriminante dell'attribuzione ad una categoria piuttosto che ad un'altra?

Pensavamo dovesse essere un insieme di cose (arredi, atmosfera, tovagliati, ricerca di prodotti incontaminati e di piatti ormai scomparsi, ecc...) che indubbiamente diversificano un ristorante da un locale che vuole rimanere più informale e forse più "caldo" e che noi amiamo definire "locanda".

Ma così non è, dal momento che, ripetiamo, tutto si è mantenuto tale e quale allo scorso anno, forse arricchito da un maggiore lavoro di ricerca sia in cucina che in cantina.

Nella guida si fa invece riferimento al fatto che i nostri prezzi sono aumentati.

Allora è questo il criterio?

In tal caso vorremmo capire per quale motivo ci troviamo di fronte ad un trattamento che prevede due pesi e due misure.

Facciamo riferimento all'Osteria di San Cesario.

Precisiamo fin da ora che ammiriamo e stimiamo profondamente i gestori di questa trattoria e speriamo che ci scusino per averli tirati in ballo in questo discorso, ma il loro locale è l'unico termine di paragone effettivamente illuminante.

Presso L'Osteria di San Cesario, il costo medio a persona è di 55 € vini esclusi. Persino il redattore della scheda conclude con la seguente affermazione: "il conto comincia a farsi sentire e non è certo più da 'trattoria', ma la qualità della proposta vale comunque l'investimento" (e di questo ne siamo convinti – aggiungiamo noi).

Ma allora perché loro sì e noi no?

Chiunque verrà a trovarci si renderà conto benissimo che il nostro locale non ha le caratteristiche necessarie per essere considerato un “ristorante” nella vera accezione del termine. Il nostro obiettivo è sempre stato quello di creare una “locanda” ed in questa ci riconosciamo attualmente ogni volta che apriamo la porta.

Inoltre anche il prezzo indicato nella guida non è reale.

I redattori, a giudicare dai piatti che riportano, ci hanno fatto visita nel periodo novembre-dicembre dello scorso anno.

Siamo andati a ricontrollare il menù in essere alla data ed il costo medio per persona (ovviamente considerando un pasto di quattro portate) è di 45 € e non di 50 €

Per concludere questo discorso ci sembra anche superfluo precisare che dallo scorso anno, i prezzi dei prodotti sono aumentati in media di circa il 20%, con picchi che raggiungono il 30% nel caso della carne argentina.

E' possibile che questo non venga considerato quando si parla di aumento dei prezzi? Eppure siamo convinti che anche coloro che hanno stilato la nostra scheda debbano fare la spesa tutti i giorni e conoscano la realtà del mercato.

Il risultato è che, pur avendo lavorato molto, essendo consapevoli del fatto che mantenere un premio conseguito fosse più difficile che ottenerlo la prima volta, siamo stati penalizzati dal cambio di categoria attribuita al nostro locale.

Chi ci conosce sa che svolgiamo il nostro lavoro con passione, dedizione ed onestà e che continueremo a farlo a prescindere dai premi ottenuti o meno, ma coloro invece che ancora non ci hanno visitato e che consultando la guida decidono di provare un ristorante piuttosto che un altro (prevalentemente cominciando da quelli “premiati”), sicuramente approderanno ad altri lidi.

E questo ci sembra molto penalizzante, soprattutto perché non è causato da nostre mancanze.

Passiamo ora all'attribuzione dei bonus.

- Il nostro locale non chiude mai e questo dovrebbe essere un bonus
- Nel nostro locale non si paga coperto né servizio né pane e questo dovrebbe essere un bonus
- Il pane è fatto in casa, così come tutte le paste fresche, tutti i dolci, le marmellate, le salse, i gelati ed i sorbetti (che produciamo senza gelatiera) e questo dovrebbe essere un bonus
- I nostri clienti vengono sempre accolti con un piccolo aperitivo di benvenuto e congedati con una varietà di piccola pasticceria (anche questa fatta in casa) e questo dovrebbe essere un bonus
- Il nostro menù cambia ogni due/tre mesi al massimo, rispettando la stagionalità dei prodotti e questo dovrebbe essere un bonus

- Il nostro locale è segnalato per l'attenzione che presta alle persone affette da celiachia, per le quali disponiamo sempre di pasta priva di glutine, provvediamo a fare il pane con farine e prodotti loro consentiti, maciniamo a mano il caffè perché quello già macinato viene considerato un prodotto "a rischio", abbiamo previsto in ogni classe di pietanze del nostro menù (dagli antipasti ai dolci) dei piatti che non contengano glutine ed altri che possano essere scelti una volta privati di alcuni elementi "vietati" (senza che queste sottrazioni ne alterino l'equilibrio finale) e questo dovrebbe essere un bonus
- Permettiamo l'ingresso ai nostri amici a quattro zampe e questo (almeno secondo noi) dovrebbe essere un bonus
- Abbiamo aderito al programma di raccolta differenziata dei rifiuti e questo dovrebbe essere un bonus
- Abbiamo creato un canale diretto di comunicazione con i nostri clienti attraverso una mailing list che ha raggiunto già 265 persone, cosa che ci permette di avere con loro un rapporto tutt'altro che formale e questo dovrebbe essere un bonus
- Possiamo colloquiare con quasi tutti i clienti stranieri, dal momento che abbiamo la fortuna di conoscere l'inglese, il francese, lo spagnolo e questo dovrebbe essere un bonus

Ma, malgrado tutto questo, non ce ne è stato attribuito nemmeno uno.

A questo punto Lubrano esclamerebbe: "la domanda sorge spontanea! Quali sono i bonus che conferiscono ad un locale i redattori della guida?"

Proseguendo nella lettura troviamo una frase che dovrebbe essere una gratificazione: "i piatti del menù sono sempre più ricchi e curati". Siamo contenti? Assolutamente no perché questi piatti "più ricchi e curati" non sono indicati nonostante l'ampiezza della nostra carta.

Ed ora commentiamo le affermazioni relative a quei pochi piatti riportati nella guida, dal momento che alcune sono del tutto errate.

- Si parla del cartoccio di alici fritte con limone e prezzemolo. Non c'è descrizione più errata e superficiale che si possa dare per questo piatto. Le alici in panatura croccante vengono fritte rigorosamente in olio extravergine di oliva Sabina DOP e sono accompagnate da una salsa composta da besciamelle di pesce, limone e prezzemolo tritato fresco. E non è la stessa cosa! Questa salsa è stata pensata proprio per evitare che i clienti chiedessero del limone da spremere sulla frittura, massacrandola. In questo modo invece, volendo, le alici possono essere "pucciate" nella salsa senza per questo perdere la loro croccantezza. Il fatto che venga utilizzato solo olio extravergine d'oliva Sabina DOP, non avrebbe dovuto essere riportato (giustificando almeno in parte il costo dei nostri piatti)?

- Successivamente viene citata la faraona proposta in cocotte con verdure come antipasto, oppure come secondo piatto”.

Precisiamo che l’antipasto consisteva in un tegamino di faraona, verdure di stagione e bouquet aromatico in cocotte, in crosta di pane al sesamo e che questo piatto ha riscosso un enorme successo. Ma ovviamente non vogliamo sindacare sui gusti personali.

Siamo sicuri che chiunque abbia letto la descrizione riportata (faraona “proposta in cocotte con verdure come antipasto, oppure come secondo piatto”) si aspetti che una chef del tutto priva di fantasia abbia deciso di aumentare o diminuire la quantità di faraona e verdure a seconda della necessità (antipasto o secondo piatto!).

Ed invece il secondo piatto consisteva in un cocchetto di bocconcini di faraona scaloppati all’uva rossa con patate grigliate e chips di pane. Non è esattamente la stessa cosa.

- Dei dolci viene detto che sono originali e ben riusciti, ma non ne viene citato nemmeno uno!
- Relativamente alla carta dei vini viene detto “carta dei vini nazionale, con qualche scelta felice! E meno male! Ma che significa? Che ad eccezione di “qualche scelta felice” (che saremmo curiosi di conoscere) tutto il resto è “infelice” e quindi da buttare? Dovendo una guida essere di ausilio per i propri lettori anche con l’indicazione di piatti/vini “consigliati”... la domanda sorge spontanea! Che senso ha un commento di questo genere? Che indicazioni vengono date ai lettori? Quali strumenti vengono dati ai ristoratori per migliorare lavorando sulle carenze riscontrate (dal momento che ancora siamo convinti che coloro che vengono a giudicare il nostro lavoro abbiano tutte le carte in regola per farlo)?

In cascata la chiusa “Ai posteri l’ardua sentenza”.

In conclusione possiamo affermare che (benché il giudizio espresso su di noi sia NELLE INTENZIONI dei redattori positivo), ciò che risulta dalla scheda è che:

- si paga troppo e non si sa perché
- ci siamo trasformati improvvisamente in un ristorante, nascendo invece come locanda
- serviamo un fritto croccante con il limone (e solo questo sarebbe sufficiente a far ricoverare la chef nell’ospedale più vicino)
- siamo talmente privi di fantasia da proporre uno stesso piatto sia come antipasto che come secondo (e qui scatta l’internamento perenne della chef)
- abbiamo dolci originali e ben riusciti ma questo è un segreto
- ogni tanto abbiamo avuto una botta di fortuna nell’azzeccare qualche vino della carta ma non sappiamo quale (e per fortuna che il nostro sommelier ha avuto dei momenti di ispirazione. Se solo ne avesse preso nota!)

P.S.

Che vuol dire “buona la versione della amatriciana”? Noi prepariamo l’amatriciana vera e non una “versione”! Avremmo potuto (anche se non di buon grado) accettare il termine “interpretazione” ma “versione” vuol dire ben altro.....

P.S. del P.S.

Valutate voi stessi se dalle informazioni date, si riesce a capire se vale la pena visitarci oppure no, ed in entrambi i casi perché! Non ci resta che augurarci che vogliate provare di persona.