

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n. 188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi



QUANDO PER L'OSTE SEI UN POLLO DA SPENNARE

di Giorgio Rinaldi



Diciamocelo francamente: al ristorante siamo i clienti più stupidi del mondo.

Sarà, forse, perché non ci siamo liberati compiutamente del complesso di morti di fame, che ci accompagna da sempre.

I delinquenti d'ogni risma, dai mafiosi italo-americani alla "banda del Brenta", a quella della

"Magliana", l'offesa che ritengono più crudele e spregevole è quella di essere chiamati, o chiamarti, "pezzente".

L'atavica paura di passare per "poveracci" ci costringe a comportarci, varcate le soglie di un ristorante, come attori in una farsa di Scarpetta o di Eduardo.

Il cameriere assurge al ruolo di colonnello e noi ci immedesimiamo nel ruolo di soldato semplice, al più caporale, nel caso fossimo accompagnati da amici più timidi.

Ci lasciamo, quindi, "consigliare" dallo sconosciuto cameriere-colonnello il quale, ovviamente, ha tutto l'interesse a consigliare quello che la cucina deve smaltire più in fretta, al di là della bontà della pietanza, ovvero ti consiglia quello che è più costoso, ma questo dipende, generalmente, dal tipo di comitiva, da quanto sembriamo soldati semplici.

Il timore di essere scambiati per degli sprovveduti ci induce a comportarci come dei veri e propri "provinciali" appena sbarcati nella grande città. Ricordate il film "Totò, Peppino e la malafemmina" nella memorabile scena al night club dove Totò, incalzato dai camerieri, sperpera i soldi di Peppino?

Ecco, noi siamo più o meno così.

Lo "sbruffone" che alberga nella maggior parte degli italiani in trasferta nei ristoranti, fa di noi la gioia dei ristoratori e dei camerieri di tutto il mondo.

E' cosa nota tra gli addetti degli alberghi e ristoranti che gli italiani, unici al mondo, non controllano il conto (sempre per la ridicola paura di essere ritenuti come "chi non se lo può permettere").

E' il momento in cui si scatenano gli appetiti degli operatori della ristorazione e degli alberghi: conti maggiorati, extra "erroneamente" addebitati, pietanze "sdoppiate".

Un esempio: solo nei ristoranti italiani a parte si paga -assurdamente- il "coperto", il "servizio", il "pane", il "contorno".

All'estero, dove queste "voci" in massima parte sono sconosciute, lo fanno e, quando arriva un italiano, il conto, miracolosamente, lievita con tutte quelle voci che, se applicate agli indigeni, metterebbero a

repentaglio la vita del ristoratore, dei camerieri, del sindaco e del capo della polizia.

Ma, l'italiano, anche se non ha i soldi per prendere il taxi, è un "grande": paga senza batter ciglio e lascia sontuose mance, mentre tutti, ma proprio tutti, dai camerieri agli altri clienti, gli ridono alle spalle, commiserandolo ! I ristoratori nostrani, che conoscono meglio delle loro pentole l'italica debolezza, se le inventano tutte per far costare una cena, alla fine, almeno il triplo di quanto dovrebbe.

Vediamo come:

- non ti portano il menù. In questo caso spesso è il proprietario che con fare amichevole si siede al tuo tavolo e ti snocciola le sue specialità, ammiccando su quelle che ritiene meglio per te, che sei per lui un perfetto sconosciuto, ma il ristoratore è più psicologo di un professore universitario della materia, e sa come "cucinarli", e tu lo scoprirai al momento del conto;
- ti portano il menù ma non la carta dei vini. Il cameriere ti consiglia un vino che tu non hai mai bevuto, a differenza di lui che è un intenditore e notoriamente beve a casa sua solo vini di annata e fa il cameriere per hobby. Non ti dice il prezzo (dettaglio...infimo) perché ha piacere a fartelo scoprire alla fine, quando non puoi più tirargli la bottiglia dietro;
- ti portano menù e carta dei vini. Tu scegli un vino, che hai reputato interessante e, magari, con un buon rapporto qualità/prezzo (spesso trovi vini da 2 euro che ti vendono a 18/20 euro!), il cameriere-colonnello ti dice, prontamente, che il vino che tu hai scelto è, guarda caso, terminato e che si sono scordati di toglierlo dalla carta (specchietto per le allodole). Però, dice di averne un altro "ugualmente buono". Ti porta un'altra bottiglia e, sempre per il famoso complesso del militare, del pezzente, dello sprovveduto e dello sbruffone, non chiedi se costa uguale e a fine pasto ne paghi le conseguenze economiche;
- non ti stappano la bottiglia davanti a te: può essere, non sempre, ma capita, che berrai i rimasugli di altre bottiglie lasciati da altri clienti. Le tue smorfie di disgusto nel sorseggiare la criminale mistura, saranno fermamente redarguite dal cameriere-colonnello il quale, come i vignaioli del Chianti sanno, è un esperto sommelier soltanto prestato al servizio ai tavoli!
- arrivi e trovi sul tavolo una bella bottiglia di "frizzantino" aperta e delle bruschette a seguire: pensi ad un gentile omaggio di accoglienza del ristoratore, così bevi e mangi. Peccato che alla fine li trovi nel conto a caro prezzo;
- il cameriere insiste per portarti un bel piatto di "antipastini", tanto per stuzzicare l'appetito, poi per le pietanze ti coccola con l'immagine di "qualche patatina", "qualche verdurina", sempre in un unico piatto, "un assaggio per chi lo vuole". Al momento del conto trovi tutto

- puntigliosamente annotato e moltiplicato per il numero degli avventori, e quelle tre (di numero!) acciughe, quelle tre (di numero!) fettine di salame, che erano per “assaggino”, diventano costosissimi “2 antipasti mare” e “3 antipasti monti”;
- alla fine del pasto ti offriranno un terribile “nocino” o “lemoncello” fatto nei sobborghi di Napoli: servirà per addolcirti ed evitare contestazioni al momento del conto, anche se scoprirai -solo se guarderai il conto- che (ovviamente per...errore) ti hanno aggiunto delle cose che non hai mangiato o bevuto. E, magari, ti accorgerai pure che è un “pre-conto”, cioè una ricevuta uguale in tutto e per tutto ad una ricevuta-fiscale, tranne che per i riferimenti del...ristorante!

Se si lascia a casa la casacca italiota, è bene seguire pochi ma utili consigli:

- 1) rifiutarsi di mangiare, e andare subito via, dove non ti portano immediatamente il menù (tranne che si tratti di un posto che conoscete bene, o di qualche modesta trattoria che non può riservare sorprese più di tanto, o di un locale dove già sapete che dovrete ipotecare la casa per pagare il conto);
- 2) rifiutarsi di mangiare dove è previsto il pagamento di “servizio”, “coperto” e “pane”: è semplicemente immorale pagare un terzo del conto per prestazioni che tu già paghi nel prezzo di ciò che mangi (non puoi certo servirti da solo in cucina o mangiare con il piatto sulle gambe o senza il pane, che fa parte della tradizione culinaria italiana!!!);
- 3) chiedere sempre il prezzo di ciò che pensi (erroneamente!) che ti offrano, oppure dei vini quando non è segnato nella carta.

E' bene considerare, poi, per stabilire se un ristorante è “caro” o meno, che il prezzo di un pranzo non è fatto e non nasce a caso.

Bisogna tener conto, infatti, di una serie di elementi che lo determinano.

Citiamone alcuni:

- posizione del locale (centro, periferia etc.);
- tipologia interna: una sala, più salette, anche per la potenziale rumorosità dovuta al numero degli avventori;
- sistemazione dei tavoli, per numero e distanza tra essi;
- arredi di qualità e gusto;
- qualità delle porcellane, cristalleria e posateria;
- qualità delle tovaglie;
- accoglienza;
- presentazione dei piatti;
- qualità delle materie prime;
- ricchezza della cantina;
- preparazione e capacità dei camerieri;
- presenza di un sommelier;

- bravura dello chef;
- carte dell'acqua e dell'olio
- guardaroba.
-

E, perché no, una cucina attrezzata e pulita che bisognerebbe chiedere di visitare prima di sedersi a tavola.

Si può andare a ristorante per necessità, per abitudine o per piacere.

In ogni caso, deve essere un momento di felicità.

Facciamo in modo di evitare che i ristoratori disonesti ce la neghino.