

Roma, 27 novembre 2008

Spett.le
Redazione della guida
“Roma nel Piatto”
Editore “La pecora nera”

Da:
Ristorante “Cribbio!”
Via dei Campani, 65
00185 Roma

Oggetto: Just to know: lettera aperta

Pur se con notevole ritardo rispetto alla Vostra pubblicazione della guida del 2008, intendiamo rispondere a quanto scritto nella scheda riguardante il nostro ristorante.

Facciamo presente che, nei giorni immediatamente successivi alla distribuzione, abbiamo chiamato la redazione dichiarando che il Vostro commento era, a nostro avviso, quantomeno “incompleto” e non veritiero e spiegandone le motivazioni. Pur avendo ricevuto le scuse di circostanza dal nostro interlocutore (che in tutta onestà si era dichiarato d'accordo con le nostre rimostranze), abbiamo voluto aspettare l'uscita della Vostra guida per l'anno 2009 per decidere sul da farsi. Abbiamo notato (con piacere!) che nella nuova pubblicazione il nostro ristorante non è stato inserito, motivo per cui possiamo ribadire, soprattutto per rispetto verso noi stessi e verso tutti i nostri clienti, ogni nostra obiezione fatta in passato, senza per questo temere di essere accusati di permalosità.

Cercheremo di andare con ordine.

Punto primo: la vostra visita

Crediamo sia di fondamentale importanza far sapere ai lettori, che la vostra visita è stata preceduta da una telefonata di prenotazione per 12 persone (il ristorante è di circa 45 coperti), telefonata durante la quale Vi avevamo opportunamente avvertito che i tempi di attesa avrebbero potuto essere considerevoli, a meno che non aveste cercato in qualche modo di uniformare le ordinazioni.

Non dubitiamo che sarete arrivati alle 21.30 e che sarete andati via all'una passata, ma dovrete però anche aggiungere che:

- non siete arrivati tutti insieme e che quindi il nostro benvenuto vi è stato servito alle 21.45 circa
- alle 22 la chef ha ricevuto l'ordinazione relativa ad antipasti e primi piatti
- sono stati scelti tutti e 5 gli antipasti del menù e ben 5 tipi di paste secche diverse e 2 fresche; nonostante il fatto che vi avessimo immediatamente avvertito, che avendo un bollitore con solo tre cestelli e quindi potevamo cuocere solo tre tipi di pasta alla volta, non avete voluto modificare di una virgola le vostre scelte. Ed è questo il motivo per il quale gli antipasti vi sono stati serviti alle 22.20 (orario ampiamente accettabile...) ed i primi piatti alle 23.00.
- solo dopo aver terminato i primi avete ordinato i secondi piatti e solo alla fine di questi, i dolci. Per cui riteniamo di non dover aggiungere altro al discorso dei tempi di attesa dal momento che chiunque sarà stato in grado di farsi un'idea in proposito.

Punto secondo: costo medio a persona 44€

Non crediamo sia onesto scrivere un prezzo a persona in cui avete incluso anche i vini, i caffè ed i distillati. Sempre per correttezza informativa, precisiamo che il costo a persona nel periodo corrispondente alla Vostra visita (avevamo aperto da poco più di un mese) era di 36€(ovviamente bevande escluse)

Punto terzo: storico del locale

Riteniamo di poter affermare senza tema di smentita che chi svolge il Vostro "lavoro" in maniera oculata, prima di redigere la scheda di un ristorante lo visita più volte, proprio per avere conferma o smentita della prima impressione avuta. Chi svolge la Vostra "professione" in maniera oculata, conosce molto bene il nostro lavoro e sa perfettamente che, come accade anche nei ristoranti più quotati, può verificarsi "l'incidente di una sera" nella preparazione dei piatti (benché ovviamente questo non dovrebbe mai succedere) e che dare un giudizio definitivo dopo una sola visita (anche non volendo considerare le modalità del vostro arrivo descritte in precedenza) potrebbe essere nella migliore delle ipotesi superficiale, nella peggiore non professionale.

Punto quarto: il commento sui piatti (in blu i vostri commenti)

- **“siamo partiti con un cestino di pasta brisée sciapa e cruda all'interno”**. In tutta onestà ci troviamo leggermente in difficoltà a farvi presente (dal momento che chi fa il Vostro "lavoro" dovrebbe saperlo) che la pasta brisée è una pasta neutra. Non è né salata né dolce proprio perché si presta ad entrambi gli utilizzi. Inoltre era matematicamente impossibile che fosse cruda all'interno dal momento che i cestini venivano cotti separatamente (ovvero senza ripieno) e che (ma anche questo dovrete saperlo.....) se non fossero stati cotti alla perfezione non si sarebbero mai staccati dal supporto e si sarebbero rotti.

- **“... e con una terrina (?) di faraona ed asparagi in crosta brisée (stesso problema di cui sopra) nel complesso buona”**. Meno male! Perché il punto interrogativo? Crediamo sia inutile ricordarvi che le terrine non sono soltanto quelle avvolte nel lardo, ma esistono anche in crosta e si chiamano proprio così. All’affermazione **“stesso problema di cui sopra”** rispondiamo con “stessa precisazione di cui sopra: la terrina veniva cotta separatamente (base e coperchio, successivamente saldati con chiara d’uovo)
- Il successo dei primi piatti ci commuove e ci sorprende la mancanza di dettagli che invece non sono mancati su quanto non sia stato di Vostro gradimento
- **“sovrastato dai pomodori secchi, il millefoglie di patate...”**. Forse non lo ricordavate quando avete scritto la scheda, ma il millefoglie era adagiato su un disegno a griglia di riduzione di balsamico ed i pomodori secchi tagliati a julienne erano disposti accanto al millefoglie e non sopra (quattro striscioline in tutto e disposte separatamente proprio per dare la possibilità, a chi con ne avesse gradito la persistenza, di evitarle)
- **“... la tartare di tonno dal sapore di cetriolo (misto ad elementi quali avocado e zucchine)”**. Essendo indicato nel menù che la tartare di tonno fresco era condita con trito di cetriolo, zucchine crude ed avocado (non “elementi quali”, bensì proprio questi!), sarebbe stato strano che non ne avesse avuto gli aromi relativi. Forse avreste dovuto però precisare anche che la tartare era condita con aceto rosso di Chianti ed era completata da una brunoise di pomodori freschi e pesto di basilico. Chissà che questi elementi non rendessero il piatto equilibrato, bilanciando anche il sapore di cetriolo!
- **“... la scaloppa di orata con ratatouille di pomodoro secco”**. Anche in questo caso forse avete avuto un momento di amnesia visto che la scaloppa (appena scottata) era servita tra una dadolata di pomodoro fresco condito con basilico e timo (base) e fagiolini al dente all’agro (top) ed era completata da una salsa ridotta leggermente piccante di pomodori pachino. **Di pomodori secchi quindi, nemmeno l’ombra!**
- **“la creme brulée (assente lo strato di zucchero bruciato)”**. Forse sarebbe meglio dire “caramellato”? ho i miei dubbi che esistano dei ristoranti dove viene servita la creme brulée con uno strato di zucchero BRUCIATO. E’ vero che non c’era, ma forse avreste dovuto dire che questo strato di zucchero caramellato era sostituito da un coque-en-bouche adagiato sulla crema. Crediamo che si possa senza dubbio discutere la scelta della chef, ma lei preferisce dare alle sue presentazioni un minimo di verticalità e quindi di movimento. E’ fatta così!

Punto quinto: il caffè

La Vostra considerazione (“caffè sottoestratto, con crema evanescente.”) si scontra con due considerazioni. La prima è che per il nostro caffè utilizziamo esclusivamente cialde della ditta Hausbrandt e che la macchina del caffè è opportunamente e categoricamente tarata dalla stessa ditta per ottenere una bevanda ottimale. La seconda, e forse un po’ più strana, è che lo stesso caffè è utilizzato da un altro ristorante nella cui scheda Voi, però, ne esaltate le qualità di estrazione, di gusto e di profumi.....

Punto sesto: la guida

Crediamo sia onesto da parte nostra far notare ai lettori due cose:

- a pag. 2 della guida “Roma nel Piatto 2008” è scritto (solo in calce alla pagina, in corsivo e con un carattere più piccolo rispetto al resto): **“vogliamo precisare che tutti i giudizi espressi sono il frutto esclusivo di una valutazione soggettiva e, pertanto, non hanno la pretesa di avere una validità assoluta”**
- a pag. 4, ultimo capoverso è scritto (non in corsivo e con un carattere identico al resto della pagina): **“Non limitatevi al voto, ma leggete attentamente le schede perché è in questo modo che potrete formarvi un’idea completa sul ristorante in questione.”**

Ora:

- se le valutazioni sono ESCLUSIVAMENTE SOGGETTIVE e non PRETENDONO DI AVERE UNA VALIDITA’ ASSOLUTA, a nostro parere la Vostra non dovrebbe essere una GUIDA, dal momento che con questo termine si intende un vade-mecum scritto da esperti e professionisti il cui giudizio è al di sopra (generalmente) del loro gusto personale e quindi assume carattere di OGGETTIVITA’.
- Riteniamo scorretto non aver evidenziato a dovere quanto scritto a pag. 2. Una tale dichiarazione avrebbe dovuto essere inserita nella prima pagina in modo che qualunque lettore potesse avere ben chiaro immediatamente che quanto stava leggendo non era la Bibbia. Il fatto che Vi presentiate come l’UNICA GUIDA LIBERA ED INDIPENDENTE, ovviamente è un valido specchietto per le allodole e quindi il 99% dei lettori tralascierà di leggere le prime pagine per consultare direttamente le schede. O forse Vi comportate semplicemente come coloro che stilano contratti di qualsiasi tipo facendo ben attenzione che le clausole vessatorie siano scritte in caratteri leggibili solo con una lente di ingrandimento?
- Proprio in conseguenza di come sono state inserite le due frasi sopra riportate, la grande maggioranza dei lettori non si renderà neanche conto che le stesse due frasi sono in assoluta contrapposizione. Se la valutazione è SOGGETTIVA, come potete poi affermare e CONSIGLIARE al lettore di “leggere attentamente le schede” per avere “UN’IDEA COMPLETA SUL RISTORANTE IN QUESTIONE?” Non credete che questa affermazione smentisca la precedente? I Latini al Vostro posto avrebbero scritto “SIC STANTIBUS REBUS...” Ma questo, a nostro parere, non è più un piano soggettivo.

Nulla possiamo invece obiettare alla Vostra critica circa il pagamento del servizio, cosa che abbiamo provveduto ad eliminare già da più di un anno.

Per tornare all'oggetto di questa lettera aperta ("Just to know"), volevamo metterVi al corrente che la scorsa settimana abbiamo ricevuto la notizia che il nostro ristorante è stato inserito (su segnalazione di **Luigi Cremona**) nella guida del **Touring Club Italiano 2009** e che lo stesso Touring ci ha conferito il riconoscimento "**Buona Cucina 2009**" che, come saprete, viene dato solo ad un numero limitato tra alberghi e ristoranti in tutta Italia.

Just to know... vi alleghiamo l'elenco delle caratteristiche ritenute necessarie dal Touring Club per ottenerlo.

E' incredibile! Che fortuna ha avuto Luigi Cremona la sera che è venuto a trovarci!