

Da: "Redazione Roma nel Piatto" <redazione@romanelpiatto.it>

A: "'catia carpineti'" <karpineti@tiscali.it>

Oggetto: R: LETTERA APERTA (desidereremmo che fosse pubblicata)

Data: mercoledì 10 dicembre 2008 16.47

Gent.ma ristoratrice,

mi scuso innanzitutto per l'impulsività: è un mio vizio quello di rispondere alle lettere in pochi giorni e non prendermi un anno di tempo per riflettere...

Le rispondo brevemente per punti:

- \* Dalla sua lettera deduco che probabilmente si riferisce ad un altro episodio e non alla nostra visita. Le dico questo perché prenotiamo sempre sotto falso nome e quindi non può sapere quando siamo venuti a recensire il suo locale. Glielo dico io: era il 18 maggio 2007 e prenotai con un nome falso per quattro persone, e in quattro ci siamo presentati.
- \* Dice di averci telefonato per esprimere le sue rimostranze... Non penso di soffrire di demenza senile e quindi tendo ad escludere che lei abbia mai chiamato e parlato con qualcuno della nostra casa editrice. Me lo ricorderei e ne avrei preso nota come normalmente facciamo in casi del genere.
- \* In merito al ritardo, pertanto, i suoi chiarimenti non chiariscono nulla, riferendosi ad un'esperienza diversa.
- \* Prezzo medio: apprezzo la sua volontà di dispensare consigli, ma sinceramente preferisco decidere io come calcolare il prezzo medio e poi spiegarlo ai lettori. Quest'anno abbiamo introdotto una novità e abbiamo scorporato il prezzo del vino indicando la bottiglia più cara e la più economica. Se foste stati recensiti in questa edizione, sarebbe risultato un prezzo di 36 euro, bevande escluse.
- \* Visita unica: purtroppo chi fa il nostro lavoro seriamente, sa che i costi da sostenere per le recensioni sono ingenti e per questo diversi locali li possiamo visitare solamente una volta. Non nascondiamo questo fatto, come traspare dalle nostre schede che raccontano appunto l'esperienza vissuta. Riteniamo in questo di essere avanti anni luce a tutti gli altri, visto che come sa, molte guide non aggiornano i ristoranti tutti gli anni ed altre sono fatte per telefono. Noi recensiamo i ristoranti dopo la chiusura dell'edizione precedente della guida. Certo, si può incappare in una serata storta, ma penso che un ristorante affidabile dovrebbe evitare di avere giornate storte, non crede...
- \* Sarò sintetico sul commento dei piatti, mi scusi per la fretta: nella pasta brisée una presa di sale ci va e in ogni caso nel vostro caso il problema era nella cottura e nel dosaggio della pasta rispetto al resto (almeno secondo chi scrive, si intende), idem per la terrina (che poi quella presentata possa essere chiamata terrina mi lascia perplesso: una terrina, infatti, è una farcia o un misto di farce e di elementi tagliati a piccoli pezzi, senza crosta di pasta, disposti nel recipiente omonimo). Prendo poi atto con gioia

della vostra commozione per il commento sui primi piatti: purtroppo non ci siamo potuti lanciare in lodi ulteriori perché, le sembrerà strano, abbiamo dei vincoli di spazio da rispettare. La tartare sa di cetriolo? Ovvio che è normale, ma la critica era riferita al dosaggio dello stesso. In merito all'orata, sinceramente a distanza di più di un anno non ricordo se l'aggettivo secco era riferito all'intera preparazione (nel caso ci sarebbe un errore sul genere dello stesso) o al pomodoro: se siamo stati imprecisi, me ne scuso. Sulla crème brûlée sinceramente mi sembra che stia spaccando il capello in quattro: sa anche lei, anche se non ne ha dato prova, come si ottiene lo strato caramellato (brûlée = bruciato) sopra la crema, quindi mi pare la sua una pignoleria sterile.

\* Caffè: come lei mi insegna sono molteplici i fattori che determinano la buona riuscita di un caffè. Oltre alla miscela, che nel vostro caso concordo essere di qualità, entrano fattori come la macchina, la sua manutenzione, l'umidità dell'aria, la durezza dell'acqua e via dicendo. È possibile, anzi frequente, che macchine che usino la stessa miscela producano risultati differenti: nella guida valutiamo il risultato finale senza indagare (è fuori dalle nostre possibilità e interessi) sul motivo.

\* La guida: sinceramente non vedo la contraddizione che afferma esserci. Siamo convinti che il nostro sia un prodotto frutto di una valutazione SOGGETTIVA e quello cerchiamo di trasmettere ai lettori. La nostra più grande preoccupazione è quella di avere omogeneità di giudizio all'interno del nostro team di ispettori ed essere convinti di fare il lavoro con competenza e buona fede. Questo a mio avviso è perfettamente compatibile con il chiamarsi GUIDA. Vogliamo, infatti, essere una guida per il lettore e permettergli così di orientarsi nell'affollato panorama della ristorazione capitolina. Dove si giudica la qualità e non la quantità, il concetto di soggettività ha sempre il sopravvento. Anche le guide che lei cita esprimono un parere soggettivo non oggettivo. Saranno poi i lettori a premiare l'una o l'altra a seconda dell'affidabilità dei consigli.

Specchietto per le allodole il nostro incipit? Riteniamo di fare con estremo rigore e con serietà il nostro lavoro. Abbiamo fatto scelte che sicuramente da un punto di vista commerciale non pagano (come ha visto nessuno si è presentato al suo ristorante e nessuno le ha chiesto dei soldi, né per essere presente, né per venderle pubblicità e neppure per farle acquistare un quantitativo di copie della guida), ma i lettori hanno mostrato di capirle e difatti, per fortuna, stanno acquistando in modo crescente le nostre pubblicazioni. Prima di insinuare in modo velato il nostro tentativo di raggirare non si sa chi, si preoccupi di rivedere le cose (e a mio avviso sono molte) che non vanno nella sua attività. Mi viene da ridere quando fa il parallelo con le clausole vessatorie di alcuni contratti capestro: forse più che per il nostro prodotto, tale parallelo andava bene per il 10% di servizio che chiedevate ai clienti!

Da ultimo una sincera felicitazione per il premio ricevuto da Luigi Cremona: evidentemente la strada che avete intrapreso è quella giusta... Continuate così, mi raccomando!

In merito alla vostra richiesta di pubblicare la lettera nel sito, purtroppo non abbiamo una sezione apposita, ma volendo potremmo pubblicare nel nostro blog la recensione, la vostra lettera, la nostra risposta ed eventuali successivi scambi di mail. Ma ad un patto, visto che utilizzereste uno spazio privato: anche nel vostro ristorante vi impegnate a rendere pubblica la recensione e tutte le successive comunicazioni. Se siete convinti di avere ragione, non avrete di certo problemi a comunicare ai vostri clienti le nostre critiche, come noi non ne abbiamo a comunicare le vostre ai nostri lettori.

Un saluto con l'augurio di un buon lavoro dallo sfortunato Simone Cargiani