

Gentile redattore,

La vostra ultima lettera merita da parte nostra una replica, dopo la quale anche noi siamo d'accordo nel porre fine alla nostra corrispondenza "privata". L'impostazione della presente sarà quella ormai adottata da entrambi.

- R. **Mi spiace per il disappunto. Lo dico con sincerità in quanto le critiche mosse avevano, come sempre, il solo fine di raccontare ai lettori quella che a nostro avviso è la fotografia del ristorante. Sono sicuro che non dubitate di ciò e confido soprattutto nella comprensione della persona del vostro gruppo che ha gravitato nel mondo delle guide: se è ancora in contatto con quel mondo, i curatori delle guide che vi hanno fatto visita gli avranno di sicuro confermato che il fine di una guida è quello di descrivere le cose come a loro avviso stanno, senza condizionamenti o conflitti di interesse dovuti ad amicizie o rapporti lavorativi attuali o pregressi...**
- C. In realtà è proprio questo nostro collega che ha sostenuto che, qualora non si possa visitare un locale più di una volta, sarebbe preferibile non inserirlo nella guida, e questo sia nel bene che nel male.
- C. Siamo convinti del vostro dispiacere per il nostro disappunto. Forse sparare a zero su tutto, usando i toni che avete utilizzato voi, non serve. Dal momento che non abbiamo mai messo in dubbio la vostra buona fede, siamo sicuri che non era vostra intenzione deridere e minimizzare il lavoro di tutto il nostro staff, che, vi assicuriamo, viene sempre svolto al massimo delle nostre possibilità e con profonda onestà. La sensazione che abbiamo avuto leggendo la vostra recensione, invece, è stata proprio questa e non è piacevole. Le critiche sono sacrosante, ma il sarcasmo è superfluo. Gli inglesi dicono che "un vero gentiluomo non offende mai per caso". Crediamo sia inutile elencare quali siano le caratteristiche di un vero gentiluomo". E non è necessario ricercarlo in Inghilterra!
- C. Sempre a questo proposito vorremmo riportarVi il commento finale del critico nel film "Ratatouille". A nostro parere merita una riflessione da parte di chi svolge proprio il mestiere di "CRITICO" o di chi, comunque, si definisce tale:

<< Per molti versi la professione del critico è facile. Rischiamo molto poco, pur approfittando dell'enorme potere che abbiamo su coloro che sottopongono il loro lavoro al nostro giudizio. Prosperiamo grazie alle recensioni negative che sono uno spasso da scrivere e da leggere. Ma la triste realtà cui ci dobbiamo rassegnare è che, nel grande disegno delle cose, anche l'opera più mediocre ha molta più anima del nostro giudizio che la definisce tale.>>

Crediamo che un vero critico dovrebbe sempre avere in mente questi concetti. In tal caso siamo sicuri che, pur salvaguardando le proprie opinioni, le esprimerebbe in tono meno offensivo e più costruttivo. Ammesso e non concesso che Voi riconosciate in noi un avversario ormai sconfitto (affermazione con la quale ovviamente non concordiamo), siete realmente sicuri che un tale atteggiamento derisorio possa essere il Vostro biglietto da visita? Probabilmente, siamo portati a pensare, è proprio questo "modus operandi" che contribuisce al gradimento della Vostra guida da parte del grande pubblico. E questo non ci sorprende. Basta pensare all'audience che normalmente hanno trasmissioni quali "Il Grande Fratello"!

- R. **Come vi ho detto, fino all'anno scorso nel calcolare il prezzo medio consideravamo pure la mezza bottiglia del vino base ed in legenda era spiegato chiaramente il motivo (voler dare un'idea immediata di quanto sarebbe costata una cena media, pur introducendo l'elemento di arbitrarietà del costo del vino). Alcune persone hanno criticato questa scelta e, concordando sulle critiche, abbiamo ritenuto opportuno correggere la rotta. Dalla**

- C. Anche considerando ciò che avete appena detto, osservando la ricevuta che vi abbiamo rilasciato, alla voce "vini" vengono riportate due bottiglie per un corrispettivo di 33€, ovvero 16,5€ a bottiglia. E questo certamente non è il costo della mezza bottiglia del vino della casa (ovvero ciò che voi affermate di considerare nel prezzo medio). In effetti se dal vostro conto venisse scorporato il costo del vino, ne risulterebbe un costo a persona pari a 36€ (che è quanto da noi indicato in precedenza).
- R. **E' evidente che fare 10 visite l'anno per ogni locale sarebbe meglio che farne una. Purtroppo questo non è conciliabile con il conto economico di una casa editrice e questo vale a prescindere dalle dimensioni della stessa. A meno che uno non sia un filantropo e faccia un prodotto i cui costi superino di gran lunga i ricavi, la scelta è pressoché obbligata. Noi visitiamo tutti i locali inseriti in guida almeno una volta dopo la chiusura dell'edizione precedente (...) Riteniamo così di poter proporre ad un prezzo abbordabilissimo una guida comunque affidabile.**
Come sapete il mondo dell'editoria enogastronomica è popolato di attori che realizzano guide con poche spese visto che i contenuti non sono verificati sul campo. Questo modo di operare permette loro di vendere i prodotti a prezzi che inevitabilmente vincolano anche il nostro posizionamento di prezzo: purtroppo se la domanda fosse anelastica rispetto al prezzo, potremmo decidere di vendere la guida a 20 euro e fare così almeno due visite per ogni locale. Così non è e ci dobbiamo quindi confrontare con i prezzi della concorrenza. Riteniamo ugualmente di fare correttamente il nostro lavoro e pensiamo che il prodotto che pubblichiamo sia affidabile (...)
- C. Non abbiamo parlato mai di 10 visite. Anche due sarebbero auspicabili. Se possiamo permetterci: Se invece che in 4 persone alla prima cena foste venuti in 2, avreste avuto modo di visitare il locale una seconda volta, più o meno con la stessa spesa. Ma ci rendiamo conto che questo viene determinato dalla modalità "lavoro" piuttosto che "convivio".
- C. A prescindere da questa nostra considerazione, siamo convinti che i clienti sappiano valutare un prodotto di qualità e quindi siano disposti anche a pagarlo qualcosa di più. Nel nostro ristorante, ad esempio, la "cacio e pepe" costa 12€. E questo perché utilizziamo un pecorino romano che rende il nostro piatto veramente unico. Non abbiamo mai ricevuto critiche relative a tale prezzo, proprio perché il cliente si rende immediatamente conto della qualità del piatto. E questo concetto, "mutatis mutandis", vale anche per i lettori della Vostra guida. Siamo sicuri che sarebbero ben lieti di pagare qualcosa in più a fronte di giudizi maggiormente **COMPROVATI** e di conseguenza più affidabili ed obiettivi.
A conferma di quanto affermiamo, Vi chiediamo di consultare alcuni Blog relativi a ristoranti da Voi recensiti favorevolmente. Troverete commenti a dir poco sfavorevoli rilasciati da alcuni clienti e, come se non bastasse, gli stessi clienti criticano molto negativamente gli stessi piatti che Voi avete elogiato. Evidentemente questi clienti sono capitati in una serata storta, cosa che, fortunatamente per voi e per tutto lo staff dei ristoranti da voi recensiti, non è successa ai vostri redattori del momento. Altrimenti, ci chiediamo, quale sarebbe stato il vostro giudizio???
- R. **Ormai penso siano chiare le differenti vedute sul giudizio dei piatti. Le "certezze" che lei mi attribuisce le ho prese dal primo libro che mi è capitato sottomano, l'ultima edizione de "la grande enciclopedia della cucina" di Marco Guarnaschelli Gotti a cura dell'università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo, aggiornata da Carlo Petrini e Alberto Capatti. Non è la bibbia, ma uno dei testi più consultati nel settore.**
Probabilmente, anzi sicuramente, la vostra chef Catia Carpineti (autodidatta, come riportato nella didascalia della foto) lo conoscerà approfonditamente.
- C. La nostra chef, benché autodidatta, ha sostenuto molti stage in numerosi ristoranti. Benché non abbia frequentato "scuole canoniche", ha sempre lavorato sul campo e quindi ha sempre avuto modo di apprendere dalla viva voce di coloro che gestivano la cucina di un ristorante. Inoltre ha sempre lavorato come chef unico, cosa che le ha permesso di spaziare a 360 gradi. E' inoltre sua cura aggiornarsi continuamente con ogni mezzo a sua disposizione. E' quindi veramente di cattivo gusto (e valgono le stesse considerazioni fatte in precedenza) il tono derisorio con il quale definite "autodidatta" la nostra chef. Anche in questo caso non mostrate affatto di considerare che anche persone ALTRE DA VOI possano essere dei professionisti ed, in quanto tali, preparate per svolgere il proprio mestiere, con tutta l'umiltà che un percorso di crescita richiede (COSA DI CUI ASSOLUTAMENTE NON POTETE VANTARVI).

- C. Relativamente poi al libro che citate, non ne possediamo l'ultima versione. Tuttavia "La grande enciclopedia della cucina" di Guarnaschelli Gotti riporta per la pasta bris e quanto segue:

<<la pasta bris e   disponibile gi  pronta, generalmente surgelata. se si preferisce prepararla in casa si tenga presente che per ottenere un impasto non troppo friabile, facile da lavorare, la proporzione tra farina e burro o margarina, deve essere di 2:1. un altro accorgimento importante riguarda la successione degli ingredienti da incorporare: dapprima vanno amalgamati la farina e il burro fino ad avere un composto dalla struttura sabbiosa, poi si aggiungono acqua ed uova. In questo modo la pasta assume la tipica consistenza, finemente granulosa, caratterizzata dalla mancanza di elasticit . prima di utilizzarla va lasciata riposare in frigorifero per 30'.>>

- C. Crediamo che chiunque si accinga a leggere una ricetta e trovi scritto che quanto si sta creando si trova "generalmente congelato", prenda il libro e lo cestini, dal momento che:

- 1) una "grande enciclopedia" dovrebbe semplicemente fornire la ricetta per la preparazione ottimale di un piatto
- 2) al limite della tolleranza, il suggerimento circa l'acquisto di un prodotto congelato dovrebbe essere corredato dall'indicazione dei negozi nei quali lo stesso sia di eccelsa qualit  (o per lo meno avvicinabile al prodotto fresco).

- C. Per il resto commentiamo i sopracitati "dogmi":

- 1) "non troppo friabile":? - per favore comunicateci il nome di qualcuno che non desideri o non consideri come caratteristica fondamentale della pasta brisee la sua friabilit !!!
- 2) "facile da lavorare": la facilit  di lavorazione viene preferita al risultato (da qui la presenza delle uova!!!). Ma in una Enciclopedia dovrebbe essere descritto il procedimento reale, senza scorciatoie che possano facilitare la lavorazione a scapito del risultato.
- 3) "margarina" al posto del burro: c'  bisogno di commentare tale orrore???
- 4) "uova": ? - renderebbero la brisee equiparabile ad una frolla senza zucchero; vale quanto detto al punto 2.

- C. Ma malgrado tutte queste "oscenit " non viene MAI citato il sale tra gli ingredienti. Se nelle versioni successive invece (che ripeto, non abbiamo) fosse riportata la presenza di "una presa di sale" (vi chiediamo cortesemente di confermarci la quantit  di sale indicata nella edizione in Vostro possesso), questo equivarrebbe a quanto viene generalmente fatto anche quando si montano panna, meringhe ecc... La presa di sale diventa, nel caso della pasta brisee, addirittura necessaria in quanto (vista la proporzione di 2:1 tra farina e burro), la sola presenza di una tale percentuale di burro renderebbe l'impasto troppo tendente al dolce.

- C. Ma, a parte la pasta bris e, non ci avete risposto nulla a proposito delle "terrines in crosta", e del loro diritto ad esistere in quanto tali.

- R. Non ho mai affermato che il caff  nel vostro locale   venuto peggio che nell'altro locale che usa la stessa miscela per via della durezza dell'acqua.**

Ho solamente indicato, a titolo esemplificativo, i diversi fattori che incidono sul risultato. Nel caso del vostro ristorante, come avviene per tutti gli altri, mi sono limitato ad un'analisi del risultato

- C. Va bene, ma i diversi fattori che indicate non sono applicabili: la durezza dell'acqua   la stessa di tutti i locali di Roma (approvvigionati dallo stesso acquedotto; le macchine sono tarate dalla fabbrica per la corretta lavorazione delle cialde fornite; le macchine vengono periodicamente sottoposte alla manutenzione del fornitore).

R. **Il mondo non è bianco/nero. Esistono le gradazioni. Fermo restando che questo per noi è un lavoro e quindi ha il prerequisite ineliminabile di dover produrre degli utili, siamo convintissimi che derogando su alcuni principi etici che riteniamo di avere, faremmo molti più soldi. Esistono molte scorciatoie in tutti i settori per minimizzare i costi e massimizzare gli utili: quando questo cozza con la linea che per indole si è scelto di seguire, a nostro avviso queste non sono percorribili**

C. Indubbiamente questo vi fa onore. E' anche la linea di pensiero che abbiamo per la gestione del nostro locale. Ci si può rimproverare tutto, ma non il fatto di non essere ONESTI, profondamente ONESTI nei confronti dei nostri clienti.

C. Ma malgrado quanto detto, torniamo a ripetere che se invece di una cena per 4 persone, fossero state due cene per due, avreste avuto modo di farvi uno "storico" del locale (anche se minimo).

R. **Apprezzo, fuor d'ironia, la vostra determinazione. Se siete convinti di fare bene il vostro lavoro è giusto che continuiate così.**

La stessa determinazione l'abbiamo noi. Ascoltiamo sempre le critiche: quando le condividiamo cerchiamo di correggere il tiro, quando siamo convinti del contrario, continuiamo per la nostra strada.

C. Anche noi stimiamo molto la vostra determinazione.

C. Però permetteteci di fare un'osservazione tra addetti ai lavori, in linea del tutto generale. Dimentichiamoci di Cribbio e della nostra disputa.

Non potete nascondervi dietro un dito. Sapete benissimo che il vostro giudizio (benché a carattere "personale" come scritto nell'introduzione della guida) ha un'enorme influenza non solo sull'opinione ma anche sui criteri di scelta dei lettori. In qualche modo, dal momento che "SCRIPTA MANENT", la vostra recensione acquista un valore "oggettivo". Chi fa comunicazione sa di "avere il potere" di influenzare l'opinione pubblica. E questo viene moltiplicato esponenzialmente se fatto con toni derisori e quindi "dannosi" (chi guida una macchina non rallenta per osservare qualcuno che porta le borse della spesa ad una persona anziana; lo fa invece se nella corsia opposta si è verificato un incidente). E sappiamo che purtroppo questa è la NORMALITA'.

Fare comunicazione è una grande responsabilità, soprattutto se può determinare il fatto che, a seguito di quanto scritto, molti lettori preferiranno scegliere un ristorante piuttosto che un altro.

C. Onestamente: vi sembra giusto che la vostra esperienza di una sera (tra l'altro viste le nostre osservazioni) possa determinare il giudizio dei lettori della vostra guida per un intero anno? E comunque, secondo noi, se la Vostra risposta è sì (e sicuramente lo sarà visto che, come avete ampiamente descritto, questo è il vostro metodo di lavoro), dovrete per lo meno essere sicuri di essere inattaccabili. Nel nostro caso invece: i piatti erano descritti in maniera incompleta o addirittura errata, il costo a persona (pur dando per buono quanto affermato sulla presenza del vino nel vostro criterio di determinazione del prezzo) era errato dal momento che il vino scelto non era il nostro vino della casa, le critiche fatte relativamente al caffè non hanno (a nostro parere) fondamento.

C. Inoltre Vi consiglieremmo di essere un po' meno "malignamente compiaciuti" delle vostre critiche negative, anche qualora siano opportune.

Ci permettiamo semplicemente di farVi notare, nostri esimi Censori, che Voi stessi (nonostante tutto il tempo e la tranquillità di cui avete usufruito per redigere la nostra scheda) avete commesso almeno un errore OGGETTIVO e RISCONTRABILE nella descrizione di un piatto da voi degustato (la scaloppa di orata - riferimento le nostre precedenti lettere).

C. Alla fine della fiera: Noi abbiamo risposto dopo un anno perchè non volevamo fare la parte delle vittime, ma non abbiamo rinunciato ad esprimere il nostro punto di vista. E' però meramente una questione di puntiglio. Perchè???

Perchè per un anno intero (nonostante le nostre attuali contestazioni, che saranno valide per coloro che vorranno prenderle in considerazione), la Vostra recensione, STAMPATA E PUBBLICATA, è stata letta ed ha INDUBBIAMENTE influenzato l'opinione dei lettori. Non importa. Anche ad un anno di distanza i lettori che vorranno farsi una propria opinione potranno farlo e noi non figureremo come i crociati di una difesa di ufficio.

C. Di rompipalle come noi ce ne sono veramente pochi. Quasi tutti lasciano correre quanto viene scritto sulle guide (a meno che non si tratti di guide "blasonate"). Probabilmente perchè possono contare sulla loro storia e credibilità a prescindere da qualsiasi recensione improvvisata e pubblicata. I ristoranti di recente apertura, invece, generalmente non obiettano nulla sia perchè spesso non sono "connessi" a tutto il mondo che li circonda, sia anche per una questione di pudore: "come possiamo, noi poveri e piccoli, obiettare qualcosa rispetto ai guru della carta stampata???"

Bene! Noi non possiamo usufruire della notorietà di altri grandi locali che ci metta al riparo da ogni eventuale commento stampato.

Ciò nondimeno non abbiamo alcun pudore nel controbattere quanto viene erroneamente scritto su di noi, e nel difendere il nostro lavoro (in tutta la sua sostanza ed in tutti i suoi attori).

R. Vi saluto augurandovi ancora una volta tutto il successo che meritate.

C. Contraccambiamo l'augurio, anche se è evidente il fatto che non ci abbiate considerati "degni" del successo che ci auspicate. Neanche a distanza di un anno concedete una seconda chance ai ristoranti che avete "bollato"? Il vostro giudizio ormai è stato dato ed è un punto fermo "in secula seculorum"?

C. Teniamo comunque a dirVi, in tutta onestà, che questo non ci ha fatto perdere il sonno, come del resto, ne siamo sicuri, neanche a voi.

Con stima

Lo staff del Ristorante Cribbio