

Gent.ma Ristoratrice,

prima di pubblicare tutta la corrispondenza "privata" nel nostro blog e dare quindi la possibilità ai lettori di farsi una propria opinione, mi sento in dovere di risponderle in merito ad alcune sue affermazioni.

Parto dal discorso dei piatti. Prendo atto del fatto che Marco Guarnaschelli Gotti sia da voi considerato uno sprovveduto, ma a mio avviso così non è. La mia citazione era solo per avvalorare quanto scritto nella recensione a proposito di alcune vostre preparazioni (pasta brisee e terrina). Il mio pensiero in merito alle preparazioni che ho avuto modo di mangiare da voi penso sia ormai chiaro. Quindi non mi dilungherò ulteriormente.

Discorso prezzi:

- 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. Il calcolo del prezzo medio lo facciamo considerando il menù, non le nostre ordinazioni e in guida è spiegato bene come questo calcolo viene fatto.
- 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.
- R. Se capisco bene, mi sta dicendo che il vostro collega ha collaborato con guide che provano ogni anno, nel bene o nel male, tutti i ristoranti inseriti almeno due volte. Beh, questa, a mio avviso, è una falsità enorme. Provate, per curiosità, a chiedere le ricevute delle visite agli altri editori, poi ne riparlamo... Noi siamo venuti una volta ed abbiamo potuto provarlo. Le ripeto che a volte facciamo la seconda visita, ma non può essere la prassi per dei meri motivi di sostenibilità economica. Ritengo che arrivati alla settima edizione della guida, siamo in grado di riconoscere (non sempre, ma spesso) quando un problema è strutturale e non episodico. Possiamo sbagliarci, ma dal feedback dei lettori, non capita poi così spesso.
- C. 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. Forse la risposta è più semplice. Magari questi clienti hanno gusti diversi dai nostri (i MC Donald sono pieni, evidentemente significherà qualcosa) oppure sono concorrenti che sotto mentite spoglie parlano male di un loro collega... Possono essere tante le ipotesi. Quello che ci preme è l'aver creato un gruppo di persone che hanno un sistema di valutazione ben tarato e omogeneo, in modo da poter proporre al lettore un prodotto affidabile, sempre relativamente ai nostri gusti, si

intende. Sono sicuro che chiunque fosse venuto al posto mio a provare il suo ristorante, le avrebbe dato lo stesso voto e questa è una garanzia per il lettore.

- C. 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.
- R. I 12 euro per una cacio e pepe non possono trovare giustificazione nel costo delle materie prime. E' evidente che un ristoratore debba spalmare i costi fissi in quello dei piatti e questo è sacrosanto, ma dire che i 12 euro sono giustificati dall'utilizzo del pecorino romano mi pare grottesco!
- C. (...) 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. Il film Ratatouille, sono d'accordo con lei, per certi versi è illuminante sul mondo della ristorazione e della critica di settore. La frase che ha riportato è sicuramente d'effetto, di quelle che pronunciate con una musica di sottofondo adeguata rischierebbero addirittura di far commuovere l'interlocutore. Ma analizziamola un attimo. In pratica, se la si porta alle estreme conseguenze, significa che se uno va a mangiare in un posto da ufficio d'igiene e prova dei piatti avariati, nello scrivere che è un posto che fa schifo ha meno anima di chi ha compiuto quello scempio. Io la vedo diversamente. Sicuramente dietro al vostro lavoro c'è passione e quindi i piatti che escono dalla cucina di un ristorante sono il prodotto di anni di sperimentazione e tradizioni magari centenarie. Lo stesso si può benissimo celare dietro il lavoro di chi ha scelto di pubblicare un'editoria di nicchia, lontano anni luce dalle mode (copertine patinate, foto suggestive, eventi dove tutti si conoscono e si prendono sotto braccio, cuochi e critici, pubblicitari e editori, e via dicendo) stile "Grande Fratello". Le ripeto, spero per l'ultima volta, che in noi non c'è mai stata né mai ci sarà alcuna volontà derisoria. Vogliamo solamente scrivere tutto quello che riteniamo utile per la formazione di opinione da parte del lettore. Siamo ironici o sarcastici? Siamo fatti così, e lo siamo anche nella vita di tutti i giorni. Non so se è un difetto e sinceramente neanche mi interessa.

- 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.
- R. Sappiamo benissimo che le nostre recensioni hanno un impatto sull'opinione dei lettori e, da ultimo, sul successo di alcuni ristoranti invece di altri. Se così non fosse, il nostro lavoro sarebbe inutile! Sappiamo di avere una responsabilità nel fare questo, perciò cerchiamo di essere scrupolosi, come il fatto che visitiamo tutti i ristoranti in forma anonima sta a testimoniare. Sarebbe stato facile fare un prodotto come ce ne sono tanti in cui non si critica nessuno: sarebbero stati tutti contenti, lettori a parte. Ed è invece a questi ultimi che ci rivolgiamo e cerchiamo di tutelarli scrivendo quello che pensiamo. Il fatto che scripta manent non significa che la nostra valutazione non sia soggettiva. Noi ci proponiamo al mercato con le nostre idee, se queste sono condivise vendiamo le guide, se i lettori hanno invece opinioni antitetiche, non ne vendiamo più.
- C. Inoltre Vi consiglieremmo di essere un po' meno "malignamente compiaciuti" delle vostre critiche negative, anche qualora siano opportune.
- R. Lungi da noi l'essere compiaciuti per una critica negativa. Purtroppo ha frainteso il nostro stile, ironico e sarcastico, ma sicuramente non irrispettoso del lavoro altrui.
- C. 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"?
- R. Assolutamente no. Se non vi abbiamo inseriti nell'edizione 2009 è per altre considerazioni dettate da logiche di copertura territoriale. Questo non esclude che possiamo inserirvi nell'edizione 2010 attualmente in preparazione (magari siamo già venuti). Vi garantiamo, qualora ce ne fosse bisogno, che non ci faremo minimamente influenzare, nel bene e nel male, da questa querelle.
- 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.
- R. Sogni d'oro.

Vi saluto cordialmente precisando che d'ora in poi questo scambio di opinioni è stato trasferito nel nostro blog www.romanelpiatto.it/pecoranerablog e pertanto ogni eventuale vostra risposta potrete inserirla direttamente on-line.

Simone Cargiani