

17 Settembre 2015

Scegliere il ristorante giusto: per evitare fregature leggete *Non c'è gusto?*

Siamo andati al *Festivaletteratura* di Mantova per ascoltare i consigli del giornalista Gianni Mura, buongustaio che detesta l'aggettivo *goloso?*



Lombardia

La **scelta del ristorante** oggi è quasi un'impresa in una società mediatica satura di offerte culinarie, ma per affinare le abilità ci viene in aiuto il nuovo libro *Non c'è gusto?* di Gianni Mura [1], edito per Minimum Fax. Questa guida non suggerisce i locali migliori, ma piuttosto cerca di dare alcuni suggerimenti per evitare le trappole per turisti e altre fregature.

Se ne è parlato venerdì scorso al **Festivaletteratura di Mantova al Teatro Ariston** durante un incontro della rassegna *Le parole del cibo?*: l'autore ha snocciolato davanti al folto pubblico una serie di preziosi **consigli di buon senso**, derivati dalla sua ampia esperienza di buongustaio.



Per fare un esempio, bisogna diffidare dai ristoranti che espongono all'esterno la **foto del piatto**, come spiega l'autore: "Il piatto presuppone un analfabetismo gastronomico, perché la foto cerca di sostituire quello che dovrebbero esprimere le parole. Io preferisco *Rigatoni cacio e pepe* piuttosto che vedere un'immagine". Pollice in su per i **ristoranti che indicano i prezzi**; una nota di demerito invece per chi manda la musica a tutto volume.

In base alla sua esperienza, Gianni Mura dà molta importanza alle **insegne** (che non devono mai essere al neon) e alla grafia. "Sull'errore sono spietato", spiega, "non sopporto chi commette un errore di grafia nella dicitura dei piatti. Se non lo sai scrivere, allora non sai neanche come lo si lavora". Scorrendo il menu, tra gli **attributi dei piatti** che più infastidiscono Mura ci sono gli aggettivi **"croccante"**, molto usato per la pancetta, e **"goloso"**, totalmente soggettivo e non argomentabile. "Non mi stanno simpatici i menu troppo lunghi, ma nemmeno quelli troppo corti", spiega il giornalista.

Al capitolo "Orecchio" (il volume è diviso per sensi), l'autore suggerisce di evitare i ristoranti dove nessuno risponde al telefono poco prima di pranzo, quando in teoria tutti dovrebbero essere in attività per preparare piatti sempre freschi.

In effetti, nell'era digitale le **condizioni della scelta** sono molto cambiate. Una volta per capire dove mangiare bastava chiamare un amico, e questi avrebbe dato una risposta dopo aver consultato tre-quattro guide. "In quel caso", conclude l'autore, "potevi pur sempre prendertela con l'amico. Ma oggi, che ci fidiamo di **Trip Advisor**, con chi possiamo prendercela? Con Orchidea75??"

Potrebbe interessarti anche

Il gusto del festival: a Mantova la letteratura incontra il cibo [2]

Links

[1] https://it.wikipedia.org/wiki/Gianni_Mura

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/il-gusto-del-festival-mantova-la-letteratura-incontra-il-cibo>