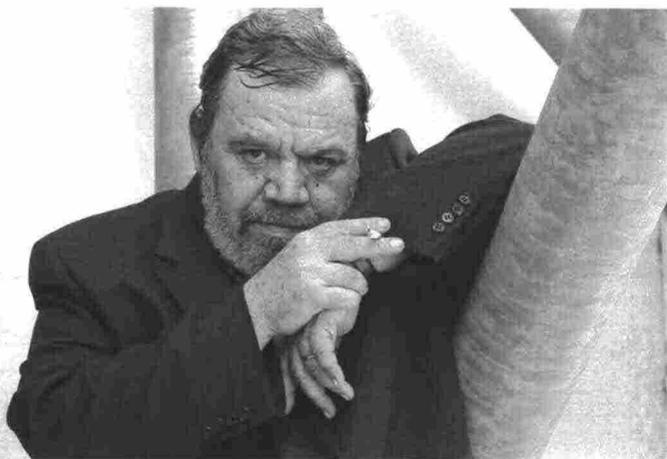


**GUIDE**



**Come si sceglie un ristorante sperando di evitare "cuochi fatui"**

I consigli di Gianni Mura\*

di Raethia Corsini

«IL GUSTO È PERSONALE», dice Gianni Mura, scrittore, gastronomo e gourmet curioso. «E mangiare spesso fuori significa esporsi a grandi gioie e grandi fregature», aggiunge, ricordando che, nonostante la lunga esperienza, ancora gli capita di «buttare via una sera in ristoranti deludenti. Anche se non li segnalo con una recensione negativa, perché una giornata storta può capitare». L'unica cosa che davvero non tollera è «chi mette foglie di lattuga cruda sotto la bistecca. Un controsenso». Ci sono però dei parametri per scegliere un locale: Mura lo ha spiegato in modo sublime in *Non c'è gusto (Minimum Fax)*: ora che «non ci sono più i camion parcheggiati fuori a segnalare che lì si mangia bene», tocca dotarsi di altri strumenti per evitare «cuochi fatui». Eccoli.

**Il menu.** «È appeso fuori dalla porta: uno sguardo e si capisce se incontra i nostri gusti, le nostre tasche e quanto sia equo: se un filetto costa 13 euro, mentre i 20 grammi di lattuga dell'insalata 6, chiedetevi se per caso la verdura è coltivata sull'Himalaya».

**Il coperto.** «Risale ai tempi dei muratori e dei contadini che portavano il cibo da casa, sedevano nel locale e pagavano solo l'uso di posate e il consumo di acqua e vino. Quello era il coperto. Oggi non ha più senso, ma alcuni ristoranti lo applicano indicando la percentuale sul conto finale. Altri non lo conteggiano: se evidenziassero in menu la voce a

costo zero, sarebbe un punto a favore. Il coperto in genere include il pane, che oggi molti cuochi della nuova generazione producono in casa».

**I prezzi.** «Non danno l'idea della buona cucina. Meglio raccogliere altre informazioni: se il ristorante è aperto da 50 anni forse offre menu regionale, se è recente proporrà piatti più innovativi o terrificanti. Chi in un consolidato menu tradizionale propone novità cerca di accontentare tutti. Il che va bene».

**Apparecchiatura.** «La tovaglia non c'è più - ultima moda! - per risparmiare ed essere eco. Ma un tavolo nudo ha l'unico scopo di raccogliere batteri e se si vuole rendere un servizio al pianeta, perché allora far pagare il coperto?».

**Arredi.** Coltelli che stanno in piedi da soli, forchette con cui non si riescono ad arrotolare gli spaghetti: un eccesso di design può nascondere uno chef non all'altezza. Se non si prova, non si sa».

**Locali H24.** «Occuparsi di un cliente dal cappuccino all'ammazzacaffè non è semplice e richiede un certo ricambio di personale. Il pranzo è spesso a prezzo fisso, ergo: folle e scelta limitata, va bene per chi ha fretta, non per chiacchierare e gustare in pace».

**Sito.** «Con uno smartphone ci si collega anche on the road, quindi cercate il sito per farvi un'idea. Preferite quelli con menu completo di prezzi, foto degli interni e una breve storia».

**Social & Co.** «Le recensioni spesso

sono iperbolici: o è un disastro o è la migliore cena della vita. Gli autori sono sconosciuti, però: io preferisco fidarmi del mio collega Mario Rossi più che di Pervinca2002 o Tarzan1960. L'anonimato, anche se animato da buone intenzioni, mi lascia perplesso».

**Le guide.** Premessa: «guida» è anagramma di «Giuda», ma resta più attendibile dei social. Ne servirebbero due o tre per fare comparazioni. Se il locale ci attira, si capisce dalle righe su atmosfera e piatti: ci sono due cose che ci piacciono? Allora vale la pena, al di là di stelle. Non faccio differenza tra chi ne ha e chi no: spesso chi non ha blasoni mi sorprende positivamente, forse perché l'unica aspettativa è mangiare bene, mentre da un tre stelle ci si aspetta uno standard altissimo che può non coincidere con quello dello chef».

**Fornitori.** «Molti li inseriscono in carta: sono parametri importanti per conoscere la filiera delle materie prime, ma non sono garanzia del risultato».

**Il passaparola.** «Un'ottima ancora di salvezza. Io mi affido ai lettori e a una piccola cerchia di amici».

**Pulizia.** «Il punto dolente in Italia, ma quando arrivi i bagni è troppo tardi: perché ti sei già seduto a tavola». ■

**Gianni Mura** è scrittore e giornalista sportivo per la Repubblica dal 1976; dal '91 sul Venerdì tiene la rubrica *Mangia e Bevi* con la moglie Paola.

Foto di Tania/Contrasto