

Hospites sacri sunt come scegliere dove ristorarsi

di Evandro Tesei

Per vivere bene la giornata di vacanza il ristoro è essenziale e, di conseguenza, occorre saper scegliere il ristorante e/o trattoria.

Il primo consiglio è di comprare ogni anno una guida aggiornata ai ristoranti, ricordando che il denaro per l'acquisto lo recupererete sicuramente in breve tempo.

Il secondo consiglio è di prenotare sempre, ricordando che in tal modo eviterete di girovagare a vuoto oppure di attendere in micidiali file di attesa.

In tale occasione è opportuno chiedere se il locale accetta gli animali domestici, se dispone di una sala non fumatori, se vi sono barriere architettoniche che limitano l'accesso ai disabili.

L'ultimo consiglio è di preferire i ristori che hanno aderito al **Decalogo dei Cavalieri della Buona Tavola** (*l'encomiabile iniziativa nazionale 1993 del Gambero Rosso e da loro riproposta continuamente negli anni*) oppure si attengono, in via personale, ai seguenti dettami:

- Il menu, almeno in due lingue, deve essere esposto fuori dal locale ed esibito a tavola insieme alla carta dei vini.
- Il vino è il migliore complemento del pasto ma il costo deve essere proporzionale all'offerta dei cibi.
- I prezzi indicati sul menu devono essere onnicomprensivi, abolendo il *Secondo quantità - Servizio - Pane - Coperto* e qualsiasi altra voce.
- Il menu turistico deve prevedere un quarto di vino o mezzo litro di acqua minerale.
- Il cliente ha il diritto di ordinare ciò che vuole, anche un solo piatto, riservando Cortesia, Gentilezza e Discrezione.
- Il cliente deve disporre di tempo e di spazio per ristorarsi in tranquillità, compatibilmente con gli orari del locale.

Un ristorante si misura dal decoro e dalla pulizia della sala da pranzo, della cucina e dei gabinetti.

La ricevuta fiscale deve essere sempre rilasciata, soprattutto quando non richiesta.

