

# GUIDE & TABÙ

## VISITARE PAESI E TERRITORI CON LO SPIRITO DEL VIAGGIATORE MA ... OCCORRE NON DISTRARSI

di Grazia Semeraro

**G**razie al Comunicato Stampa dell'ADUC, qui riprodotto, detto semplice accorgimento, ci consentirebbe di distinguere meglio il ristoratore e ci consentirebbe di vivere meglio la giornata.

Cogliamo l'occasione per ricordare alcuni sintetici punti per spendere bene il proprio tempo ed il proprio denaro.

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 che riporti le date del sopralluogo, 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 mettervi in fila di attesa.

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.

È preferibile il ristoratore che si attiene ai seguenti dettami:

1) menu, almeno in due lingue, esposto fuori dal locale ed esibito a tavola insieme alla carta dei vini ed alla carta delle acque minerali.

2) prezzi omnicomprensivi, abbinando il Secondo Quantità - Servizio - Pane - Coperto e qualsiasi altra voce.

3) eventuale menu turistico com-

prendivo di un quarto di vino o mezzo litro di acqua minerale.

4) il diritto di ordinare ciò che vuole, anche un solo piatto, riservando Cortesia, Gentilezza e Discrezione.

5) disporre di tempo e di spazio per ristorarsi in tranquillità, compatibilmente con gli orari del locale.

6) decoro e pulizia della sala da pranzo, della cucina e dei gabinetti.

7) ricevuta fiscale sempre rilasciata, soprattutto quando non richiesta. Buon ristoro.

### > COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC ASSOCIAZIONE PER I DIRITTI DEGLI UTENTI E CONSUMATORI

#### GUIDE AI RISTORANTI: QUANTO SONO ATTENDIBILI? Roma, 18 ottobre 2002.

La presentazione della guida dell'Espresso ai ristoranti italiani ripropone una vecchia domanda: quanto sono attendibili le guide?

È una domanda che ci rivolgono molti consumatori e utenti, spesso insoddisfatti dalle prestazioni tanto decantate dagli "esperti" -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc.

In effetti ci siamo sempre chiesti come si potevano testare migliaia di ristoranti ogni anno.

O si hanno a disposizione migliaia di collaboratori oppure si ripetono i giudizi degli anni precedenti, procedendo gradualmente ad aggiorna-

menti parziali.

Sarebbe interessante sapere, ma non riusciamo a saperlo, quando sono state effettuate le ispezioni, cioè il giorno del test, e sarebbe ancora più utile che questa informazione venisse riportata sulle guide.

Riteniamo che un buon ristoratore tenda a mantenere i punteggi acquisiti offrendo prodotti di qualità, ma può succedere che ci si addormenti sugli allori e si segua il percorso della parabola: costo limitato e buona qualità, costo e qualità corrispondenti, costo alto e bassa qualità.

Questa curva è stata purtroppo seguita da moltissimi ristoranti della capitale che, nel corso di due/tre anni, finivano in modo disonorevole.

Altra questione: i grandi gourmet sono pochi e quindi facilmente riconoscibili, a meno che non vadano in giro con barba e baffi finti, e si presume frequentino anche i ristoranti più importanti. Se sono riconosciuti, quale tipo di trattamento riceveranno? Il medesimo del comune mortale? Dubitiamo. Allora che valore hanno i punteggi elevatissimi che si attribuiscono a certi ristoranti?

Anche in questo caso l'esperienza negativa che abbiamo avuto (forse siamo sfortunati) ci lascia titubanti. Comprendiamo che il giro di affari delle guide e dei ristoranti è consistente e vorticoso, ma comprendiamo ancor più il consumatore che al ristorante vorrebbe un rapporto qualità-prezzo equo e non gonfiato da mode o da artefatte pubblicità.

85