

Le Guide gastronomiche? Un'oasi di mentitori e scrocconi di cui nessuno più si fida

Postato il 18th July, 2007 in [Diritto di replica](#), [A ruota libera](#) da Tommaso Farina

Il caro vecchio Avvocato Agnelli, in altri tempi, disse che ad attaccare le banche si ottengono soltanto applausi. Nel campo della ristorazione e dell'enogastronomia funziona pressapoco così. Solo che l'oggetto da battimani sono le guide. Pare che a parlar male delle guide (possibilmente generalizzando e facendo d'ogni erba un fascio) si faccia sempre bene.

Queste considerazioni mi sono venute spontanee dalla lettura di un articolo pubblicato ieri dalla testata online [Ilmangione.it](#), che da un po' di tempo, ormai, oltre alle recensioni "dal basso" (scritte da utenti non professionisti, peraltro dalle capacità valutative molto variegata), ha iniziato a includere contributi di tipo prettamente giornalistico. Il 17 luglio, appunto, è apparso un pezzo intitolato [Milano, costi troppo!](#) firmato dal direttore della testata, Andrea Guolo. Già il catenaccio è tutto un programma: "L'offerta eno-gastronomica del capoluogo lombardo ha perso credibilità. E la colpa è soprattutto dei ristoratori. Parola di **Marcello Forti**, imprenditore della ristorazione".



Chi è Marcello Forti? Trentaquattro anni, laurea in giurisprudenza, patron di locali a Milano: questo è il grintoso Forti, che può ben vantarsi d'aver come fiore all'occhiello della sua scuderia il ristorante [Rosa al Caminetto](#), sicuramente uno dei deschi migliori a disposizione di chi voglia cenare il più vicino possibile al Duomo. E' il classico caso di un ristorante che non è "d'albergo", ma "nell'albergo", e da quando Forti l'ha preso in mano la qualità è letteralmente

decollata. Marcello possiede anche altri locali (potete leggerlo nel pezzo). Ieri, sul Mangione, Forti ha trovato ospitalità in un'intervista di Guolo. Temi trattati? La ristorazione d'albergo, i costi di gestione del ristorante, i dipendenti (e dobbiamo ringraziarlo, davvero, perché si preoccupa pure della loro salute: «Oggi si è persa la visione tradizionale del cameriere. Serve sempre di più una figura come lo *chef de rang*, dal fisico curato, tonico e giovanile. Non è più ammissibile una persona trascurata, in sovrappeso. Ed è ancora più difficile trovare uno che sia in possesso di tali caratteristiche»). Già, come fare a tirare avanti se il cameriere non ha almeno un abbonamento alla palestra...). E alla fine, la stoccata finale: i prezzi. A un certo punto, Guolo torna alla carica: «Assieme ai prezzi, sostiene Forti, è saltata la stessa credibilità di una certa ristorazione milanese».

Quest'affermazione, quella sulla «credibilità» (del cui calo, francamente, non ci eravamo accorti), non appare in nessun virgolettato attribuito all'imprenditore. Ma non c'è problema: il meglio deve ancora arrivare, ed è opera di Forti, che si addentra in un tentativo d'analisi della situazione dei prezzi del mangiare meneghino: «Se io un prodotto da 30 euro lo vendo a 70, stravolgo il mercato. E la gente non sa più di chi fidarsi. Quando uno prende la fregatura, se ne resta a casa propria. La causa prima di questa situazione siamo noi ristoratori. La seconda sono le opinioni che compaiono nelle guide, nei siti: non corrispondono alla verità e così la gente non sa più di chi potersi fidare. È importante un sito come il vostro, dove si trovano le opinioni della gente che paga di tasca propria». Il «sito come il vostro» sarebbe, appunto, ilmangione.it, prontuario della verità rivelata che viene colpevolmente nascosta da quegli imbroglioni cacciaballe e inaffidabili del Gambero Rosso, dell'Espresso, del Touring, della Michelin. Sarebbe interessante sapere che ne pensano, nel merito, Paolo Marchi, Stefano Bonilli, Marco Bolasco, Marco Gatti (autore, su una delle vituperate guide, di una recensione giustamente molto positiva del Rosa), Paolo Massobrio, Edoardo Raspelli, Paola Gho, Gigi Cremona e tutti gli altri (che non elenco per brevità) a vario titolo coinvolti nella realizzazione delle guide. Dobbiamo davvero (e uso la prima persona per essere impegnato come collaboratore alla Guida Critica e Golosa di Massobrio, e per aver in passato collaborato anche per le due edizioni finora uscite della piccola, bella Guida Gastronomica della Brianza di Bellavite Editore, nonché per tre edizioni - 2001, 2002, 2003 - della Guida dei Ristoranti dell'Espresso, sotto la cura di Raspelli prima e di Vizzari poi) chiudere baracca e burattini e lasciar il campo libero unicamente al web più o meno casereccio, ove, per carità, «la gente paga di tasca propria» (notoriamente chi visita i ristoranti per le guide non paga mai, e sottolineo MAI)? Dopotutto, la gente non si fida di noi. Quelli che continuano a comprare le guide cartacee lo fanno per sovvenzionare le case editrici (non è forse vero che in Italia non legge nessuno?) o, se si sentono cattivelli, per depauperare la foresta amazzonica alimentando il consumo di carta. Pazienza se talvolta anche quelli che «pagano di tasca propria» scrivono qualcosa di negativo: in tal caso, **una bella letterina** (peraltro pacata e, per quanto mi concerne, assolutamente nel giusto per quel che concerne il contenuto della **recensione incriminata**, che menziona persino un inesistente «Ca' del Bosco rosso di Uberti» e che, comunque, è visibile solo dopo la registrazione al sito, che vivamente consiglio) *et voilà, todos caballeros*. In ogni caso, mi interesserebbe molto (dico davvero) l'elencazione di quelli che, secondo Forti, sono i posti di Milano dove si pagano 70 euro per una cena da 30.