

## PRESA DI POSIZIONE DELLA BOTTEGA DEL VINO – LOCARNO

Nella data della vostra visita (lunedì 18 giugno 2018) eravamo presenti personalmente (ormai da anni ogni lunedì facciamo un pranzo presso il nostro ristorante con un gruppo di amici).

Ricordiamo molto bene che quel giorno il locale era ben frequentato ed abbiamo anche gustato in prima persona tutti i piatti da voi assaggiati. Non abbiamo rilevato nessuno dei difetti da voi elencati, tanto meno ricevuto reclami dalla clientela circa la qualità dei piatti serviti.

Il nostro personale è istruito a servire il prosciutto di Piora senza l'aggiunta di olio tantomeno di sale: ci sembra dunque assai strano che abbiate trovato questi ingredienti addizionali sul vostro piatto (se non nella possibile forma di qualche minima traccia della vinaigrette e del sale marino serviti quale condimento della rucola che accompagna questa specialità).

Per quanto concerne le altre pietanze servite (parte del menù del giorno), è possibile che ci fossero delle imperfezioni ma al di fuori di voi, quel giorno nessuno ha protestato. Anzi...

Va aggiunto che la nostra clientela è prevalentemente di nazionalità svizzera e non gradisce la pasta servita troppo al dente. La cottura delle nostre orecchiette era dunque eseguita come da prassi presso il nostro locale e come apprezzato dai nostri clienti.

Ad ogni modo troviamo alquanto singolare il fatto che per svolgere una valutazione di questo tipo, con tanto di 'noto critico gastronomico', noto lo sarà per voi, non abbiate assaggiato alcuna delle nostre specialità della casa (ovvero: *Entrecôte* con *Frites* fatte in casa ed il nostro *Café di Paris* fresco alle erbe, *Tartare di Fassona Piemontese* oppure il nostro noto *Foie Gras* spadellato in padella, ecc.), che sono i nostri cavalli di battaglia e per i quali la nostra clientela arriva regolarmente. Inoltre serviamo un menù giornaliero al prezzo di CHF 25.- composto da due portate (primo e secondo) e preparato ogni giorno con ingredienti freschi (se possibile di produzione locale e di stagione). Sul nostro sito Facebook potete trovare una panoramica dei menù corredati da immagini:

[https://www.facebook.com/pg/bottegadelvinolocarno/posts/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/bottegadelvinolocarno/posts/?ref=page_internal)

Non abbiamo mai ricevuto reclami circa i servizi igienici ne tantomeno per la pulizia o per la velocità del servizio (le vostre due ore impiegate per consumare questo pasto ci risultano assai dubbie e poco reali). Va sottolineato che il nostro ristorante è studiato come una bottega, lo dice il nome stesso e non come ristorante gourmet, pertanto la proposta dei menù è mirata ad offrire non troppi piatti ma buoni, ben preparati e a prezzi accessibili.

Troviamo profondamente scorretto che il duro e costante lavoro, svolto nell'arco degli anni per guadagnarci la fiducia e la stima della clientela, venga svilito basandosi unicamente su argomenti soggettivi.

Giudichiamo totalmente fuori posto per la televisione di stato, il tema e lo svolgimento della vostra inchiesta il fatto poi che la RSI ingaggi un critico estero per venire a denigrare lavoro svolto dai ristoranti attivi sul territorio ticinese supera ogni

limite di decenza. Possibile che non si possa impiegare un critico ticinese, o al limite svizzero tedesco più a suo agio con i nostri piatti e con le nostre usanze, ed interessato ad eseguire un lavoro costruttivo per la nostra tradizione enogastronomica, anziché essere provocatorio, polemico e negativo?

Non abbiamo interesse a partecipare alla vostra trasmissione e siamo convinti che la vostra descrizione e giudizio non corrispondano alla realtà, anzi il tutto è fortemente fazioso, tendenzioso ed esageratamente critico. Il tutto, è talmente negativo che porterebbe un forte discredito alla nostra attività cosa che avrebbe sicuramente delle gravi conseguenze per il nostro ristorante, per questo **vi riteniamo responsabili degli eventuali danni derivanti dalla pubblicazione della vostra inchiesta, che ripetiamo si basa unicamente su dei giudizi soggettivi.**

Questo è quanto.

Piero Zampilli  
Direzione Bottega del Vino Locarno