

PRESA DI POSIZIONE GROTTO DELL'ORTIGA – MANNO

Ho preso nota della sua mail. Sono molto stupito della comunicazione e del giudizio espresso dal vostro gastronomo Valerio Massimo Visintin.

Mia moglie e io gestiamo il ristorante da 40 anni, con dedizione e passione. Abbiamo una clientela numerosa e fedele, non solo locale.

Abbiamo ricevuto dalle mani del fondatore di SlowFood Carlo Petrini, qualche anno fa, un premio ex equo per il locale più rispettoso della filosofia SlowFood dell'intera guida Osterie d'Italia (ca. 2000 locali).

Due anni fa ho partecipato attivamente per tre giorni a un servizio sulla gastronomia ticinese per Falò.

Siamo citati positivamente in molte guide (Michelin, GaultMillau, Routard e molte altre estere). Centinaia di recensioni ci hanno gratificato in 40 anni di attività. Cinque anni fa abbiamo ottenuto il marchio Fourchette Verte, che oltre ai piatti equilibrati e di ottima fattura esige pure un'igiene ineccepibile.

Probabilmente, per il vostro gastronomo, Carlo Petrini e il suo movimento, i colleghi di Falò e tutti i cuochi e gastronomi che ci hanno elogiato non sono degni di considerazione.

Il vostro giudizio si avvale della consulenza di un gastronomo che apparentemente non sa distinguere una salsa al vino bianco da una con "troppa" panna (sappia, il vostro uomo, che negli uccelli scapati, una "p" per favore, come in tutti i nostri antipasti e secondi piatti non c'è un cucchiaino di panna, risotto compreso).

Lamentate il ritardo nel servizio dopo avere chiesto un risotto con contorno a mezzogiorno, con il grotto affollato da clienti abituali, che consumano il menu del giorno. La cameriera vi ha avvertito che il risotto è una pietanza da cucinare sul momento e che ci sarebbe stato da attendere (e se proprio vogliamo andare fino in fondo, mezz'ora per un risotto e uccelli scapati alla minute non sono per niente troppi). Un addetto ai lavori dovrebbe saperlo. Così come dovrebbe sapere che in un piccolo ristorante la carta del mezzogiorno è spesso ridotta rispetto alla sera.

Allora osservo e vi chiedo:

1. Qual è lo scopo della trasmissione? Quello di fare indice di ascolto e di screditare la già martoriata ristorazione ticinese attraverso i giudizi di un gastronomo, che probabilmente non conosce il territorio e che non distingue una salsa al vino bianco con una alla panna?
2. Quali sono e chi ha stabilito i criteri di valutazione e la scala delle note?
3. Quali sono i parametri di confronto?
4. Avete distinto la categoria dei grotti da quella dei ristoranti?

5. Giudicate in modo non molto lusinghiero la nostra carta dei vini, composta prevalentemente da ottimi vini del territorio di difficile reperibilità, scelti con cura. Il vostro gastronomo li conosce questi vini locali?

Sono 50 anni che non prendo più note scolastiche. A 70 anni suonati non ho nessuna voglia di farmene assegnare altre, in particolare da persone che operano in modo superficiale.

Ovviamente declino l'invito alla "discussione" in studio. Auspicherei per contro che vi ravvediate nel giudizio e che rinunciate a citare il nostro grotto nel corso della trasmissione. Caso contrario chiedo fermamente che la mia risposta sia integralmente portata a conoscenza del pubblico. Sarà mia premura verificare che ciò accada e ad ovviare ad eventuali tagli del testo.

Sempre a disposizione distintamente saluto

Antonio Mazzoleni.

