

## **PRESA DI POSIZIONE DELL'OSTERIA SASSO CORBARO**

La ringrazio del suo invito a partecipare al vostro programma Patti chiari, invito che declino gentilmente ma decisamente.

Mi dispiace che in occasione della vostra visita al mio ristorante abbiate potuto gustare un unico piatto, ma invero ormai le contingenze economiche invitano ad essere parchi.

Per quanto attiene al giudizio del noto critico gastronomico italiano, come da sua definizione, in primis m'interrogo se non ci fosse magari disponibile un noto critico gastronomico ticinese, non per peccare di campanilismo, ma certo é risaputo che il Signor Visintin sia noto soprattutto per le sue stroncature e quindi mi chiedo se la vostra scelta non sia caduta su di lui per un evidente intento di poter ottenere quanti più giudizi negativi piuttosto che costruttivi sui ristoranti ticinesi da voi visitati, con una chiara volontà polemica e sensazionalistica...difficile fare televisione discostandosi da queste caratteristiche ma io non sono un giornalista quindi mi astengo dal criticare... bhé anche il vostro noto critico non é un cuoco, come lui stesso ammette in una intervista del 2015 ad Andrea Scarpa:

"Senta, ma lei sa cucinare o no?"

" Un tempo mi divertivo a farlo, piú che altro per cuccare."

(...)

"A casa adesso chi cucina?"

"Nessuno. Non ci sono mai. Al massimo ci facciamo un'insalatina ogni tanto."

Però lui non si astiene dal criticare: mi piace ricordare Charles Spurgeon che diceva: La gente che non fa niente, é sempre la prima che fa delle critiche a tutto.

Ma veniamo al cibo da voi gustato che, mi par d'intuire dal Suo scritto, essere il fulcro dell'esperienza all'Osteria Sasso Corbaro:

Stuzzichino: sfoglia di avocado e salmone fumé. Giudizio: perplessità.

Quasi quasi son perplesso anche io della vostra perplessità, soprattutto del noto critico gastronomico, perplesso per così poco?

Forse mangia troppe insalatine....

Risotto con i funghi: troppo mantecato e con eccessiva presenza di formaggio.

Ravioli ripieni di capesante: prevaricati dalla crema di piselli e zenzero Non mi pare che il giudizio su questi due piatti non riporti errori palesi quali ad esempio: cottura della pasta e del riso (troppo al dente o scotta, e non da ultimo la qualità delle derrate usate).

Al vostro giudizio posso rispondere solo così: de gustibus non est disputandum.

I gusti sono assolutamente soggettivi e ognuno ha il diritto di avere i suoi.

E proprio questi gusti personali e differenti che la clientela di qualsiasi ristorante ha, sono, a mio avviso, la peculiarità che bisogna cercare di scoprire, di stuzzicare e (si spera) anche di soddisfare quando si fa il mio mestiere.

Per questo l'Osteria Sasso Corbaro con gioia accetta la vostra proposta di "una cucina più semplice, genuina e territoriale" e vi invita a partecipare all'evento annuale della Cassöla.

Vi ricordo di essere stato presente ad una puntata di cuochi d'artificio come ospite gran maestro della Cassöla. In oltre tutto il mese dopo la quaresima da oltre 30 anni sasso Corbaro propone il capretto tradizionale; e non da ultimo a mezzogiorno i piatti del territorio hanno il palcoscenico; dove cerchiamo di soddisfare proprio coloro che amano questi piatti così tradizionali.

Non possiamo però neppure scontentare quei clienti che aspettano la riapertura del ristorante dopo le vacanze natalizie per la rassegna dell'Astice.

Mi piace questo del mio locale: avere persone che gustano la Cassöla con un buon bicchiere di rosso, altre che sorseggiano champagne accompagnandolo a piatti a base di astice...alcuni poi, amano entrambe le esperienze.

Sarò felice se vorrete, di accogliervi nuovamente nel mio ristorante e sarò felice anche di far tesoro delle critiche costruttive che vorrete sottopormi, le polemiche e il sensazionalismo preferisco lasciarli ad altri, non é il mio mestiere.

Nel vostro di mestiere avete il diritto di cronaca cioè della narrazione dei fatti con requisiti di veridicità e anche il diritto di critica, cioè poter dare un giudizio o un'opinione che dunque non può essere in nessun modo obiettiva, essendo fondata su un'interpretazione che non ha attinenza diretta con la veridicità.

Spero quindi di vedere una trasmissione che non cerchi a tutti i costi di suscitare scalpore e animose discussioni, ma una trasmissione che narri dei fatti oggettivi, con correttezza espressiva e che le notizie che veicoli abbiano una rilevanza sociale effettiva. Sarebbe stato interessante che le visite ai ristoranti del Ticino, accompagnati da un critico gastronomico, fossero state visite in cui non ci si limitava semplicemente ad esporre giudizi opinabili e personali ma che questi giudizi potessero fungere da guida a tutte le persone che volessero provare le cucine dei vari ristoranti ticinesi, per conoscere un pò meglio anche le molteplici proposte della nostra regione, spesso anche molto stimolanti e stuzzicanti.

Sono convinto che molti altri telespettatori apprezzerebbero.