Secondo voi cosa vogliono gli italiani quando vanno al ristorante?

Qualche giorno fa ho fatto un piccolo sondaggio su ciò che le persone si aspettano andando fuori al ristorante. Un piacere a cui gli italiani difficilmente rinunciano, anche in un periodo di crisi come questo. Sento spesso dire – ma come, tutti sono in crisi ma i ristoranti sono pieni! – Certo, non tutti, ma molti si.

Per quanto mi riguarda adoro farlo (sono più brava a mangiare che a cucinare). Assaggiare cibo e vino è una mia grande passione, un momento di vera beatitudine che mi regalo scegliendo con cura il luogo di ristoro. A volte seguo i consigli di amici e conoscenti, mentre a volte, soprattutto quando sono in viaggio, uso il *'metodo Tosini'*. Funziona così: con la scusa di una foto 'attacco bottone' con le persone del posto che diciamo così, mi ispirano, e poi, chiedo indicazioni sui punti di ristoro caratteristici in cui fermarmi a mangiare. I risultati sono spesso sorprendenti!

Ma ora torniamo al mio piccolo sondaggio. Premetto che mi ha sorpreso molto che pochi hanno fatto riferimento al 'conto'. Sono convinta che in un momento critico come questo **il giusto rapporto tra qualità e prezzo** sia uno dei motivi principali che determina la scelta. Alcuni sostengono che è impossibile mangiare bene senza spendere cifre, che ahimè, molti non si possono più permettere. Io credo che partendo da buone materie prime che l'agricoltura italiana ci mette a disposizione, si possa fare una cucina di qualità senza spendere follie. Ad esempio, una pasta al pomodoro se fatta bene, è un gran piatto!

Detto questo, qui di seguito, ecco ciò che è emerso (ho aggiunto anche le mie riflessioni). Certo, nulla di nuovo, ma ricordarlo forse non fa male.

Gli italiani quando vanno al ristorante vorrebbero…

- **Qualità e accuratezza nell'uso di buone materie prime.** L'agricoltura italiana ce ne fornisce a iosa senza spese esorbitanti. A questo proposito mi raccomando in particolare sulla frutta. Un cestino a fine pasto, senza doverlo chiedere, è più che ben accetto! Dimenticavo… mi raccomando anche alle insalate miste, sono pochissimi i ristoratori che sanno farle come vanno fatte.
- **Cordialità, educazione e cortesia. Un sorriso è la migliore accoglienza** (e non costa nulla). Avere a che fare con degli addetti al servizio gentili è un punto acquisito e a favore.
- **Accessibilità**. Una caratteristica essenziale considerando gli 80 milioni di persone diversamente abili in Europa… 650 milioni nel mondo.
- Una **carta dei vini ben fatta** suddivisa per regione, e non solo con i soliti nomi noti. Ci sono produzioni di piccole e medie realtà agricole di ottima qualità.
- **Siamo una terra di grandi oli, ma li vogliamo mettere sui tavoli in modo che la gente li possa conoscere!** Personalmente o li mettete o ve li chiedo! A proposito, **vale anche per l'aceto** (e non mi riferisco certo a prodotti balsamici che nulla hanno a che fare). Tra l'altro ci sono molti che amano l'aceto di vino, ma che sia buono (io compresa). Una volta lo si trovava in ogni cantina, oggi è quasi una rarità. Torniamo a farlo!
- **Un ambiente rilassante**. Mi è capitato tempo fa, in un locale rinomato per l'ottima pizza, di vedere correre su

e giù gli addetti in sala. Era pieno certo, ma essere urtati per il continuo passaggio frenetico, urtava me. Amo la tranquillità… mi è fondamentale quando esco a pranzo o a cena.

- **Pulizia e servizi in ordine** curati alla stessa stregua dei locali che ci ospitano per mangiare. Purtroppo capita che accada il contrario.
- La possibilità di avere uno **spazio per i propri animali domestici** è cosa da molti assai gradita.
- Il **parcheggio** che, in caso non previsto in prossimità, ci venga facilitato nel momento in cui prenotiamo senza farci impazzire all'arrivo per l'inattesa difficoltà.
- **Wifi libero** limitando però l'uso dei cellulari di cui a volte si abusa disturbando la tranquillità altrui. Rispetto prima di tutto.

A proposito di quest'ultimo punto, visto l'uso e a volte l'abuso dei mezzi di comunicazione, mi piacerebbe trovare dei '**Face to face Restaurant**', credo che il nome renda l'idea di ciò che vorrei: **#socializzazione.**

> *Tre regole per gli ospiti: ci si deve sedere rigorosamente a tavola con persone che non si conoscono, ci si presenta e si chiacchiera, e… cellulari spenti. Esito della serata: è facile uscire con nuovi amici, oppure… ritenta e sarai più fortunato! Che ne dite… ne parliamo?*

Ecco in originale le risposte al mio sondaggio:

Maria Elena Curzio La buona educazione, un cibo sincero e una cucina pulita

Olio Santa Tecla Un cestino di pane croccante di vari tipi ,pietanze semplici ma accurate nell'uso delle materie prime senza precotti, un buon olio al tavolo ed in cucina...

Gianluca Morino Il saluto. Il sorriso. La qualità.

Mauro Camisasca Per quanto riguarda le 3 cose, non saprei… l'unica cosa che mi interessa è uscire soddisfatto.... naturalmente da buon brianzolo tenendo conto anche il rapporto qualità prezzo...

Cristina Camisasca Pulizia, gusto, cordialità.

Dorina Gentili Pulizia, qualità, gentilezza! Ciao, Cinzia!!!

Paolo Carlo Ghislandi Sono le emozioni che contano, quando entro in un locale avverto subito il "clima" che c'è e questo è il catalizzatore più potente che condizionerà l'esperienza intera. Non sopporto quei locali pubblici, ed in Italia ce ne sono troppo, dove percepisci a pelle che chi ci lavora dentro non ha ne passione ne voglia di fare quel lavoro.. Puoi star certo che vivrai una pessima esperienza al di la di tutto.

Cinzia Tosini Gianluca, mi aspettavo che scrivessi una parola: #wifi.

Gianluca Morino Il wifi dovrebbe essere scontato in un locale pubblico alla stregua della toilette:-)

Silvia Ruggieri Wifi in una sala a parte... come fumatori, non fumatori.

Riccardo Monteleoni buon cibo, pulizia, cortesia (essere coccolato)

Agricola Doria Alessandra Paolini Passione, competenza, buona educazione se ci sono queste tre di sicuro troverò anche il resto!

Formaggi Gigi cortesia e allegria nel personale, qualità dei prodotti, pulizia.

Maurizio Calabrese Pulizia, cortesia, cibo buono.

Eleonora Scalzo Atmosfera... pulizia... e una carta dei vini come si deve.

Giuseppina Magna Anche per una come me...vegetariana cibo buono.

Cinzia Tosini Silvia, sono d'accordo che a volte si esageri (dipende poi se lo fai per lavoro) ma #WiFI o meno la gente usa comunque il cellulare. Sono i nuovi mezzi di comunicazione che molto fanno (per la promozione e non solo), ma che purtroppo penalizzano la #socializzazione. Ci vuole più equilibrio, buon senso e rispetto. Siamo un paese di persone sole in mezzo alla folla...Proporrò un'idea che ho in mente.

Walter Pentegallo Educazione e pulizia Devono esse delle condicio. Come lo deve esserlo Il cibo Utilizzato di prima qualità. E ben presentato. Ma la prima cosa in assoluto deve esserci una buona carta dei vini e purtroppo da tecnico del settore Dico con assoluta certezza che non è così. È. Impensabile che si possa mangiare bene E bere male. Molti ristoratori (??!!) Considerano ancora la carta vini. Un accessorio e il vino un costo. Assurdo!!!!

Mauro Camisasca per me NO WIFI e no cellulari a tavola...thanks... solo per chi lavora... e solo se lavora "sul pezzo" che il ristorante sta offrendo in quel momento...

Massimo Manzelle Considerando che le tre domande si estendono su quattro tipologie diverse di ristorazione, non mi è facile rispondere... 1-porzioni abbondanti -sono un ragazzone- 2-Varietà nella scelta 3-Servizio non invadente ma amichevole....

Roberta Cadorin Cobrizo Pulizia, professionalità e contorni fatti come dio comanda (freschi, di stagione, variati e non congelati).

Vergari Samuele Passione per il proprio lavoro. Se c'è questa c'è tutto.

Ospiti A Tavola Prima di tutto un sorriso da parte di chi mi accoglie, un ambiente che mi dica qualcosa e un cibo di conseguenza. Non è questione di prezzo, di stelle o di categoria.

Leonardo Isla de Rum 1.pulizia (locale, personale, bagni, tovaglie e stoviglie) 2. Alimenti freschi e ben trattati (non importa la "quantità" di scelta o le porzioni, ma l'estasi del palato) 3. Un caffè decoroso (quasi impossibile ultimamente)

Katia Valli pulizia a gogo! curare i particolari ,un bel sorriso e che magari come successo ieri; (in 10 a tavola 3 millefoglie ghiacciate su 10 a giusta temperatura... non esiste ; (e non si deve!!!!!!!!!!!

Roby Rigoni Professionalità, onestà e sincerità!

Cristina Chicca Agrezzi Serietà e devozione per ciò che si fa... Quindi "pretenderei" di trovare pulizia, buone materie prime e cortesia come conseguenza alla grande passione per il proprio mestiere!

Silvia Brunati Carinerie verso i clienti, ambiente pulito e soft, colori alle pareti che creino l'ambiente, originalità nella composizione dei piatti, qualità del cibo, io adoro la nouvelle cucine - antipastino di inizio , un primo curato ma poco, un secondo mirato con contorno, dolci a go ho fatti in casa. Chiedo molto?

Daniela Chiara Fasanotti Olio extravergine italiano di quello che ti mangeresti solo con pane a gogo'. Da li parte tutto...

Levis Dondi pulizia cortesia simpatia... poi il resto.

Silvia Ruggieri Cinzia Tosini wifi - Concordo, molto stesso si esagera e non si è capaci di "scollegarsi" e di godere di un buon piatto e della buona compagnia. Ci vorrebbe più buon senso per non diventare un paese di persone sole... con l'ansia della comunicazione a distanza.☺

Kenia Kalimba Qualità, gentilezza e pulizia impeccabili.

Mario Cavaradossi Tanta insalata, camerieri non invadenti, proprietario che si fa i fatti suoi.

Cinzia Tosini Mario, buona l'insalata! Pochi me la sanno preparare come piace a me Pochissimi.

Mario Cavaradossi Infatti, è una rarità. Molti locali la considerano un di più ma a volte cambia la prospettiva. A Jesolo vado in un posto dove c'è un immenso tavolo di insalate da comporre come vuoi, in certe stagioni anche solo erbe verdi di varie dimensioni, ma tutte con un profumo di vita e il gusto inimitabile della verdura cresciuta nei sabbioni salati delle lagune salmastre.

La tavola nella foto è stata allestita da Amelia Affronti, freelance fashion designer