

Cultura e Spettacoli » Libri » Libri: Recensioni

Torna il 'Saporario': la fame ha i minuti contati...

Sincronizzate gli orologi del Gusto, è tornata la guida pratica che vi accompagnerà in un viaggio lungo un giorno. Dalla colazione a cena sono quasi 1.000 i locali recensiti sotto i 35 Euro tra Roma, Milano e, da quest'anno, anche Torino

» Libri: Recensioni | Marco Picozzi - 02/11/2016



I tipi della Pecora Nera, piccola casa editrice votata da sempre a pubblicazioni destinate a sostenere gli enogastronauti e non solo nella migliore scelta di un'esperienza gustativa realisticamente appagante, rinnovano uno dei prodotti che, a nostro parere, rappresenta una gradita e necessaria diversificazione nel settore delle Guide gastronomiche. Per la terza volta, infatti, vede la luce il 'Saporario', originale ed utile guida rivolta ad un vasto pubblico di utenti, da quest'anno anche sulla piazza di Torino che si va ad affiancare a quelle già consolidate di Milano e Roma. Presentata nell'affascinante contesto della manifestazione 'Cooking for Art' a Roma,

presso le Officine Farneto, la pubblicazione segue lo spirito che da ormai oltre un decennio caratterizza i prodotti della sua Casa Editrice, definitasi "indipendente per vocazione" proprio a sottolineare la modalità con cui vengono predisposte le recensioni, a seguito di visite effettuate nel più completo e reale anonimato, e quindi la più o meno velata differenza con altri prodotti simili.

RASSEGNA STAMPA

Ma in cosa si distingue ulteriormente questa guida? Immaginate, per esempio, di avere un ospite che non conosce la vostra città, e di portarlo a spasso dalla mattina alla sera; sia che siate golosi o meno, vi verrebbe spontaneo pensare dove prendere un bel caffè con un fragrante lievito, o dove fermarvi a consumare un pasto veloce, una merenda sfiziosa o una cena più consistente, fino anche a prevedere un rinforzino per gli amanti delle ore piccole. Insomma, il Saporario è, come suggerisce il convincente ed appropriato gioco di parole, la guida che vi conduce trasversalmente nella ristorazione della città (Roma, Milano o Torino) a seconda dell'orario in cui vi troviate. Non solo ristoranti, quindi, ma anche bar, gastronomie, gelaterie, pasticcerie, street food box, cocktail bar, pizzerie a taglio; insomma il meglio non più e non solo della ristorazione, ma di quel genus più ampio di cui questa è una specie, cioè dell'appagamento del palato.

La guida è divisa in fasce orarie a partire dalla colazione, per passare al pranzo, a sua volta suddiviso in maniera molto pratica ed ingegnosa in pranzo veloce o pranzo agile a seconda dell'impegno in termini di tempo, alla merenda, all'aperitivo, alla cena a sua volta distinta a seconda della tipologia di scelta tra ristoranti, etnici, pizzerie ed altre tipologie, fino ad arrivare ai locali per nottambuli ("fino a tardi") divisi a seconda che vogliate solo bere o anche mangiare. Integra e conclude la proposta una sezione dedicata ai locali aperti a tutte le ore, quindi a loro volta trasversali nella trasversalità della guida neanche fosse una vera e propria mappa di una città del sapore (non posso scrivere del gusto per evitare problemi di copyright), anche questi ridivisi in due macro aree, quella del dolce e quella del salato. In questa mappa sono presenti nella fascia oraria del pranzo anche alcuni ristoranti gourmand solitamente molto impegnativi dal punto di vista economico ma che in tale orario offrono un menù di qualità a prezzi contenuti.

E sempre a proposito del portafoglio, uno degli intenti pratici del Saporario è quello di guidare l'utente attraverso una scelta soprattutto economicamente sostenibile; questo prevedendo un interessante limite di spesa contenuto in € 35, sfiorato ovviamente in occasione dei due pasti principali della giornata. Le schede dei singoli locali prevedono quattro voci in cui vengono analizzati il tipo di offerta, l'ambiente, il servizio ed un piccolo suggerimento sulla platea a cui potrebbe essere rivolta in prima battuta la relativa offerta gastronomica.

I voti, ad emulare con scanzonato richiamo le più blasonate guide del settore, sono espressi in.. pecore, da un minimo di uno ad un massimo di cinque. In occasione della presentazione di questa terza edizione la Redazione ha organizzato anche una simpatica premiazione con il riconoscimento delle migliori proposte di ogni settore per fascia oraria, con presenze storiche della ristorazione capitolina e nuove realtà emergenti. Una curiosa osservazione riguarda proprio quest'ultima categoria, dove si è vista la preponderanza di elementi femminili a caratterizzarne le note, segnale che se qualcosa si sta muovendo lo si deve anche e soprattutto al coraggio, alla spontaneità, al buon gusto ed all'intelligenza di tante giovani donne che decidono di fare impresa in un settore già di per sé davvero difficile ed affollato.

Termina la parte delle recensioni un utile strumento per meglio utilizzare la guida: dei percorsi divisi per quartiere che vanno dal mattino alla sera dopo cena segnalando le diverse proposte gastronomiche. Secondo chi scrive questo è un approccio pratico che viene preso poco in considerazione da parte delle guide di settore ma che dovrebbe avere un rilievo molto più ampio, proprio perché corrisponde ad una reale esigenza dell'utente finale che vede la difficoltà maggiore nella pianificazione dell'offerta gastronomica in funzione dell'uscita e non viceversa. Ed anche per questo possiamo dire: per fortuna che c'è la Pecora Nera a belare fuori dal coro!

ilSaporario