

IL GASTRONOMANE

altri cibi, luoghi & culture

Mercoledì 05 Dicembre 2012

Roma il Mondo nel Piatto, la guida all'etnico della Capitale



Presentata in questi giorni la guida **Roma, il mondo nel piatto 2013**, un prezioso lavoro di ricerca volto a dare visibilità ai ristoranti di cucine del mondo della capitale ma anche ai numerosissimi take away e food shops

Seconda solo a Milano per numero di ristoranti di *world food & ethnic cuisine*, Roma vanta anche il secondo posto per la qualità delle diverse cucine che si possono sperimentare in Italia. Prima di scorrere le pagine della nuova guida **Roma, il mondo nel piatto**, vale la pena di andarsi a leggere nelle pagine del sito de **La Pecora Nera Editore**, la *foodlosophy* di questo piccola casa editrice che si definisce "una voce fuori dal coro nel

mondo dell'enogastronomia". Concordo con il loro giudizio quando leggo: "il mondo della cucina e del vino sono diventati un fenomeno di massa e di costume: gli interessi economici sono cresciuti a dismisura e gli investimenti pubblicitari guidano ormai gran parte dei contenuti dell'editoria di settore... Un universo fatto di cuochi diventati star, critici e ristoratori spesso uniti da interessi in comune: consulenze, pubblicità, eventi... Insomma un insieme inestricabile di conflitti di interesse che fanno perdere credibilità alle guide ufficiali". Parole sante! Peccato però che il "purismo" da solo non sia sufficiente per garantire un serio lavoro di critica gastronomica, poiché questa presuppone che chi recensisce lo faccia con competenza e con cognizione di causa. Il critico che scrive una guida si deve spingere oltre il proprio gusto personale, estetico o di palato che sia, parametro assai discutibile, se disgiunto da una profonda conoscenza delle cucine del mondo, che si può costruire solo viaggiando nei paesi d'origine per conoscere culture, prodotti e tipicità. Per questo motivo non si può non rimanere colpiti che nella top 7 dei migliori ristoranti recensiti dalla guida figurino solo ristoranti di cucina cinese e giapponese. Eppure a Roma esistono ottimi ristoranti indiani, qualche buon coreano e africano del corno d'afrika per non parlare della cucina ebraica!

Un secondo elemento che stona è il range di valutazione estremamente ridotto utilizzato. Mancano le eccellenze, che ci sono e che andavano messe in risalto. Mancano le stroncature, che in alcuni casi non si potevano proprio evitare. Insomma l'impressione è che la guida abbia adottato il criterio buonismo per non fare torto a nessuno o del *volemosse bene*, per dirla alla romana. Se parliamo dei pregi, dobbiamo riconoscere sicuramente la fatica e lo sforzo di mappare e censire una realtà complessa e variegata, che oggi non può più passare inosservata. Un mondo invisibile ancora troppo spesso snobbato dalle riviste, dai media e dagli organizzatori di eventi per gli stessi motivi che inquinano la critica. La struttura della guida è molto ben fatta, nella sua parte di servizio, unica pecca, la dimensione del carattere, davvero poco leggibile.