



senz'altro margine sufficiente per offrire coperti che siano davvero tali. Sempre in tema d'igiene, fanno inorridire certi sfoggi d'antipasti e verdure cotte all'ingresso dei ristoranti: laddove i clienti s'accalcano in attesa d'essere scortati ai tavoli, le signore scuotono i capelli o li ravnano, e ci si leva o infila cappotti più o meno puliti, non dovrebbero mai essere esposti cibi pronti. Come invece succede da Ilia a Milano e alla Carbonara di Roma, per citare un paio di ristoranti noti.

Altra cosa irritante è la qualità di certa manovalanza messa a far da cameriere: prima di affidare la sala a individui che sembrano planati da un altro mondo, che non sanno dirti di che carne o pesce sia composto un piatto e devono ogni volta chiedere in cucina, li si costringa ad assaggiare le pietanze in lista e a imparare di cosa e come siano fatte.

**Terribili le tovaglie di carta, gli antipasti presentati vicino all'ingresso e i camerieri ignoranti**

Al Before di piazza Nicosia, a Roma, richiesta di informazioni sul prosciutto "di Cinta" in menù, la cameriera andò a consultarsi in cucina, riferendo poi che "forse" si trattava di prosciutto spagnolo.

In chiusura, una constatazione spietata: sta per tornare l'estate, ma ormai sappiamo che gran parte dei locali con tavoli all'aperto va evitata. È una tortura mangiare con il rumore e la puzza del traffico, o finire a farsi divorare dalle zanzare in cortili dove l'aria ristagna e ogni pietanza è condita dall'odore di zampironi e citronella.

Da questo punto di vista, nella scelta dei ristoranti vale quello che vale per i taxi: meglio ben sigillati e con l'aria condizionata.

PIACERI DI CAMILLA BARESANI

**IL COPERTO SI PAGA. MA NON C'È**

**Nella precedente puntata di questa rubrica, sul numero di aprile di «Ventiquattro», dicevamo che, arrivati a una certa coscienza dei propri gusti e del valore dei soldi spesi per svagarsi, ci si rifiuta di subire vessazioni, soprattutto in materia di quel piacere che dovrebbe essere andare al ristorante.**

Riprendiamo quindi l'elenco di ciò cui è giusto opporsi, ancor più motivato dalla constatazione che negli ultimi due anni i conti dei ristoranti sono passati quasi ovunque da una media

di 40mila lire a 40 euro a testa, spesso senza criterio e a fronte di salari e stipendi rimasti praticamente uguali.

Intanto va detto che abbiamo diritto di mangiare con tovaglia e tovaglioli di stoffa. Quando non si è a casa propria, si ha il legittimo desiderio di poggiare mani e braccia dove non l'abbiamo appena fatto altri (per non dire del raccapeccio che coglie chi assiste a certe pulizie sommarie, con pezzette umide che trascinano lo sporco da un tavolo all'altro).

Due numeri fa, scrivendo di Roscioli a Roma, notavo come fosse il caso di coprire i tavolini con tovaglie intere e di eliminare i tovaglioli di carta a costo di ritoccare i prezzi. Faccio ammenda: riconsiderando il conto pagato, c'è