

DAL DIRETTORE DELLA GUIDA MICHELIN, OSPITE DI UNA MONTAGNA DI LIBRI, DISCO VERDE ALLO CHEF DELLE CALANDRE



Disco verde dal patron della Guida Michelin al sodalizio tra il **Caffè Quadri**, storico locale veneziano tra i più antichi d'Italia, e la famiglia

Alajmo

, titolare del ristorante più "stellato" della Penisola, le Calandre.

"Alajmo è il benvenuto al Caffè Quadri", ha commentato **Fausto Arrighi**, Direttore della Guida ai ristoranti e agli alberghi d'Italia, che era ospite di

Una Montagna di Libri

, la rassegna di incontri con l'Autore di Cortina d'Ampezzo, per la presentazione ufficiale della Guida Rossa nella Regina delle Dolomiti. "Sarà sicuramente un valore aggiunto per la città", ha proseguito Arrighi, con riferimento all'annunciata presa in gestione dell'antico caffè veneziano (aperto nel 1775) da parte di Massimiliano e Raffaele.

Settemila ristoranti. “Nella mia vita ho visitato per lavoro più di **settemila ristoranti**”, ha confessato Arrighi nel corso dell'incontro cortinese di sabato pomeriggio, moderato da Marisa Fumagalli del “Corriere della Sera”. Un appuntamento di eccezione: sono molto rari i casi in cui Arrighi ha accettato di presentare la Guida. “Ancora adesso”, prosegue il Direttore, “quando vedo certi menù con 40-50 piatti elencati prendo paura”.

In Italia prezzi alti e supponenza. “Il problema della ristorazione italiana al giorno d'oggi è innanzitutto il **prezzo** troppo alto. Qualcuno si è adeguato ai tempi di crisi abbassando un po' le tariffe, ma questo avviene prevalentemente per il pranzo. E poi, i ristoratori italiani sono troppo **supponenti** verso il cliente. Quando entri ti squadrano e decidono a quale tavolo metterti a sedere”.

“Siediti e fatti servire”. “In Italia” prosegue il Direttore della Guida Michelin, “non c'è una grande cultura della ristorazione come in Francia. Qui tutto è nato con Gualtiero Marchesi. Gli italiani sono più trattori che ristoratori”. Le **potenzialità** non mancano, secondo Arrighi. “Anche se lavoro con i francesi mi considero uno sciovinista. L'Italia ha una ricchezza di materie prime assoluta”. Ma per migliorare la qualità bisogna essere esaminatori di sé stessi: “dico sempre ai grandi chef: ti sei mai seduto alla tavola del tuo ristorante e fatto **Fai il cliente** ogni tanto!”

Guide fai-da-te. “**Vissani** spopola in televisione, e anche questo gli consente di tenere aperto il suo ristorante”, commenta Arrighi, che è scettico sul nuovo universo telematico delle guide fai-da-te. “I **blog** sulla ristorazione che sono sorti come funghi in questi anni hanno una qualità pessima. Tutti vogliono improvvisarsi gastronomi, anche quando non ne hanno la competenza”.

L'incontro con Fausto Arrighi - che a Cortina era ospite dell'Hotel Cortina e ha pranzato a “El Brite de Larieto” e alla “Villa Oretta” - è stato diffuso da Una Montagna di Libri anche in **diretta Twitter**

all'account @1MontagnaDLibri, mandando online in tempo reale alcune battute dei relatori in sala.

Save the date. E' tutto pronto, intanto, per il prossimo appuntamento di Una Montagna di Libri. Sabato 3 marzo 2012, sempre al Palazzo delle Poste, il Sindaco di Cortina Andrea Franceschi e il direttore di “Airone” e “In Viaggio” Andrea Biavardi discuteranno sul tema “Cortina capitale. Tra cultura e turismo”.

ARRIGHI: ALAJMO AL CAFFE' QUADRI? E' BENVENUTO

Scritto da Francesco Chiamulera

Martedì 28 Febbraio 2012 16:34 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 29 Febbraio 2012 01:42
