

FOCUS BLOG SULLA LA PERCEZIONE DELLA QUALITA'

Risulta interessante anche il parere di un altro post, recentemente apparso in un blog, che tenta di affrontare il discorso della "cultura" dell'alimentazione, aggiungendo come nel sud Italia il mangiar fuori casa sia spesso visto come un ripiego rispetto a una cena casalinga, spesso di alta qualità e gradimento. Questo, per quanto attiene ai clienti locali, non legati al turismo.

Molto pertinentemente, appare subito dopo un parere di un post sulla "qualità percepita", più che sulla qualità oggettiva, nella ristorazione. Oggi, infatti, ci troviamo di fronte ad un nuovo concetto di rapporto qualità prezzo. Oggettivare la qualità è un'impresa difficile, se non impossibile.

Infatti, il commentatore nel blog della Guida Gambero Rosso, dimostrandosi anche un attento lettore delle altre "guide" gastronomiche, scrive: *"Non so come si sia adeguata la guida del gambero 2006 ma nella guida dell'Espresso mi sembra di aver letto che siano stati diminuiti i locali contrassegnati dal salvadanaio"*.

Altri commenti sulle "guide" in generale, riportano invece un parere opposto, dichiarando, seppure velatamente, di avere intravisto un cambiamento nelle strategie degli editori di guide gastronomiche, che attualmente inserirebbero molti meno locali di fascia alta di prezzo, a favore della medio-bassa. Tutto ciò soprattutto in seguito all'entrata in vigore del sistema monetario europeo.

In un altro blog, di Macerata nelle Marche, "secondopiero", per parlare della qualità della ristorazione italiana, presunta o tale, un post porta come esempio l'aggiudicazione del servizio di ristorazione in occasione dei Giochi Olimpici Invernali, a Torino 2006. Poiché tra gli sponsor olimpionici spicca la società che produce la bevanda "Coca-Cola", e questo fin dal 1928, la McDonald ha vinto l'appalto per il servizio di ristorazione. E questo, sia per i ristoranti al pubblico, che per quelli rivolti alla Sala Stampa e agli Atleti stessi. I loro nuovi locali andranno ad aggiungersi ai 13 ristoranti McDonald's già attivi nella città di Torino. McDonald's si presenta ai Giochi Olimpici per la quinta volta come Top Sponsor e per la sesta come Ristorante Ufficiale.

In maniera critica, il commentatore aggiunge:

*" In occasione della manifestazione olimpica, novità in arrivo. La nuova iniziativa della multinazionale è quella di fornire le informazioni nutrizionali, già esposte nelle locandine, anche sugli incarti. Ti mangi un Big Mac e allo stesso tempo leggi cosa c'è dentro. **Mangiare informati: quanti grassi, quante calorie, quanto sodio ecc...**e se oltre alle calorie ci facessero sapere anche gli ingredienti e gli additivi? sarebbe davvero utile."*

Non ultimo, ci sembra un parere interessante quello sulla "quantità" del cibo mangiato fuori casa, argomento che solo un "post" nei blog esaminati ha preso in considerazione, per definire un parametro di quantità, accanto a quello della qualità e del loro rapporto col prezzo:

"Credo che quando si fa pagare un primo piatto 25 euro o un secondo 35, si debba lasciare al cliente la scelta se alzarsi da tavola giustamente sazio. Anche perché spesso, e per fortuna aggiungo, nei ristoranti si mangia veramente bene ed è quindi un peccato avere solamente due o tre forchettate a disposizione per gustarsi un piatto

Con questo naturalmente non voglio dire che se non si esce dal ristorante satolli, non si debba essere soddisfatti, ma solamente che in presenza di una qualità elevata, ci debba essere anche la giusta quantità".

La questione può essere affiancata dalla riflessione sui cambiamenti di abitudine del mangiar fuori casa al ristorante, osservando il nuovo fenomeno del cosiddetto "BRUNCH".

Un commento ci appare interessante, un commento che rileva l'effetto "velocità" del pasto fuori casa:

"La maggior parte dei ristoranti che dice di avere il brunch, in realtà propone un mini menù a prezzi ridotti, ed anche quelli che lo annoverano nell'offerta, tranne rare eccezioni, non mi hanno soddisfatto. Un paio di settimane fa, in occasione di un vero brunch, mi sono ritrovato a fare delle considerazioni sui motivi di attrazione di questo tipo di proposta.

A mio avviso i fattori principali sono essenzialmente due: il prezzo, sicuramente più contenuto rispetto ad un pranzo al ristorante e la velocità del pasto. In verità per il primo aspetto si possono trovare alternative valide, come ad esempio le classiche trattorie o le enoteche con cucina. Per il secondo no, a meno che non si opti per un veloce panino".

Su quale sia il rapporto corretto qualità/ prezzo di un pasto, un commento, del cuoco Allan Bay nel blog Giangiacomo Feltrinelli, il quale afferma che tutto verte su un assioma: spendere il giusto in rapporto alle aspettative legate all'evento, al momento, al luogo. Se l'uscita da casa è motivata per condividere un pasto con gli amici, magari prima o dopo il cinema, allora è giusto nutrirsi dignitosamente e spendere poco; mentre se è motivata dal celebrare un evento allora è più che accettabile spendere tanto. Il post dichiara che l'alta cucina italiana ha saputo svilupparsi a livelli inimmaginabili fino a 10 anni fa, a buon livello e con un corretto prezzo in rapporto alla qualità. Ben altrimenti è il discorso nella ristorazione di livello inferiore, in Italia.

Lo "scandalo", per questo commentatore, scatta se il locale è di fascia alta di prezzo ma banale e pretenzioso, e magari vi si mangia male, ma anche se in una trattoria medio-bassa, o una pizzeria, non si esce spendendo meno di 25 euro.

Un altro post aggiunge, sintetico:

"Sul tema dei prezzi, concordo con brio: 40€ per mangiare una cotoletta-suola sono molto più indigesti dei 70€ per un pranzo d'autore".

Sviluppare un offerta dignitosa, a buon livello e a buon prezzo. In questo sta il vero grande problema italiano, che all'estero non esiste. In Francia, i ristoratori offrono ottimi rapporti qualità/prezzo in alcuni bistrot, in Spagna vi sono i bar con tapas, in Giappone i locali, piccoli ma super specializzati nell'offrire pochi, semplici e più che dignitosi piatti a meno di 10 Euro, in Germania una catena offre fast food di pesce ma a livelli qualitativi alti. Al contrario della realtà italiana, dove la trattoria "tipica", magari mal gestita, sopravvive ma impedisce lo sviluppo di tipologie a buon mercato, alternative.

Ancora, il cuoco Allan Bay, nel blog di Giangiacomo Feltrinelli, scrive che per far mangiare bene, si deve creare un mix vincente di tante cose, come lunghi studi e stages, tecnologia e grandi materie prime, collaboratori validi e quant'altro. A questo va aggiunta fantasia, inventiva e creatività. Tante cose che hanno una caratteristica in comune: costano. Per cui alla domanda se si può mangiare bene spendendo poco, la risposta di Bay è negativa, perché i bravi collaboratori costano, perché per fare buoni piatti si devono usare buone e costose materie prime, perché si deve anche offrire un buon servizio e un bell'ambiente.

Infine, ma è ovviamente anche un suo parere interessato, dichiara che :

"Il mito del mangiare bene e spendere poco è una palla al piede della crescita della buona cucina in Italia. Il mio suggerimento è uno solo: usciamo la metà delle volte, spendendo per il singolo pasto il doppio. Questo fa bene a noi, ai bravi cuochi e alla buona cucina del nostro paese".

Non a caso, gli rispondono così, direttamente sul blog alcuni suoi commentatori / lettori:

"Le cose semplici e tradizionali si possono ancora gustare senza dilapidare un patrimonio. La regola impone che tutto ha un costo (l'abbiamo già detto !), però con questo stiano attenti i ristoratori a non tirare troppo la corda. Il giusto si deve sempre pagare, ma alla lunga l'onestà paga sempre (magari abbinata alla qualità dei piatti offerti!!!)

"Concordo: meglio uscire una volta in meno ma mangiare meglio. Però, quello che trovo inconcepibile è che, troppo spesso, nei ristoranti medi, spendendo 40 euro a testa (che non è MOLTO ma nemmeno pochissimo) a volte capiti di mangiare in modo indecente! Quindi ok, pretendere il massimo scegliendo ottimi ristoranti, ma ci vuole anche il coraggio di segnalare quando si mangia male a prezzi "medi"!"

"Che fine ha fatto la fantasia ? Per quella sì che siamo disposti a spendere".
