

Guida web ai ristoranti d'Italia, il progetto è dei "gastronauti"

Pubblicato: Lunedì 9 Gennaio 2006

Le vacanze fra amici, si sa, a volte prendono pieghe inaspettate. Per quattro ragazzi di Busto Arsizio la svolta del tour lungo la costa adriatica organizzato nell'estate del 2003 è avvenuta dopo circa un'ora di viaggio, quando a Piacenza si sono fermati per la prima tappa a un ristorante. Da qui in poi la vacanza, e quelle a seguire, sono diventate i **"gastro tour"**. «Diciamo pure – scherzano **Alessandro, Eugenio e Giacomo**, tre dei quattro fondatori oltre ad **Andrea** – che le nostre vacanze ora vengono quasi organizzate in funzione del cibo».

✖ È quindi proprio dalla passione comune per la buona cucina che è nata in quell'occasione l'idea di **valutare i ristoranti** e di raccogliere queste recensioni in un sito che è stato realizzato da lì a poco e che oggi ha una media di circa seicento visitatori al mese. www.gastronauti.org ha raggiunto da poco i cento ristoranti visitati, oltre ai bar, pub e pizzerie che sono però solo segnalati. Nella home page campeggia il disegno di una locusta e la frase di Jeremy Rifkin, **"L' uomo è una locusta"**. «Il nome l'abbiamo scelto per caso leggendolo su una rivista. La frase invece si riferisce all'idea di Rifkin secondo cui gli uomini sono destinati ad esaurire le risorse della terra: ecco noi ci sentiamo un po' come locuste, migratori e "divoratori" di ciò che incontriamo».

E infatti, sono poche le regioni che i gastronauti – quattro i fondatori, più sei o sette apprendisti – non hanno ancora visitato, fra queste manca il Sud Italia probabile meta del "gastro tour 2006". «Nel nostro statuto ci sono due regole ferree: **non lasciare mai niente nel piatto e mangiare secondo la tradizione del luogo** in cui ci troviamo. Abbiamo visitato anche ristoranti di cucina straniera, come giapponesi o malaysiani, ma siamo convinti che per conoscere davvero un luogo è necessario conoscere la sua cucina».

✖ All'interno del sito, una cartina dell'Italia indica quindi le regioni visitate, poi le località in cui sono stati e infine i singoli ristoranti. Per ognuno, oltre alle informazioni di servizio e alla mappa per raggiungerli che «è uno dei problemi maggiori – raccontano –, ma in fondo è anche una parte divertente del "lavoro"», viene riportata una breve recensione e un punteggio, che va **da un minimo di uno a una massimo di cinque "locuste"**. «I parametri che abbiamo scelto, che in alcuni casi ci differenziano da altre guide più attente ad altri particolari, sono la **qualità**, il **servizio**, il **prezzo** (dall'antipasto al dolce) e, da non sottovalutare, la **quantità**. A parte il prezzo, gli altri sono parametri soggettivi ma, anche in risposta a chi ci fa notare che è difficile dare giudizi senza essere veri esperti, noi ci poniamo nei panni di un cliente medio che cerca un **buon rapporto qualità-prezzo-quantità**. Ultimamente notiamo una tendenza all'aumento dei prezzi e alla diminuzione delle porzioni e questo allontana la gente dai ristoranti».

Dai punteggi sono nate anche due classifiche, una generale e l'altra in base a ogni parametro. «In testa, ancora imbattuto dal 2004, c'è **un crotto a circa 15 chilometri da Menaggio sul Lago di Como**: per prezzo e cordialità del servizio, ma soprattutto per quantità, la loro polenta uncia è sempre al primo posto. Per il momento possiamo dire che la cucina migliore è in generale quella del centro Italia, ma in realtà **ogni regione ci ha dato le sue soddisfazioni**. Buon cibo e ottima compagnia sono piaceri impagabili, anche se la tavola, come tutti i piaceri, fa anche male, come dimostrano i 4 o 5 chili che ci portiamo a casa dopo un gastro tour».

Da qui all'estate comunque le tappe intermedie, che sono anche una buona occasione per

incontrare i gastronomi "esperti" e conoscerne di nuovi, saranno più o meno una ogni due o tre settimane. Intanto, il prossimo progetto è quello di riuscire a passare dal solo web al cartaceo e realizzare una guida dei gastronomi.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it