Spendere poco e mangiare bene

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 25 Ottobre 2014 09:17

Lo scorso **17 Ottobre 2014** sono stato ospite di **Nello El Greco**, presso il **Ristorante La Muciara** di **Porticello**, a due passi da **Bagheria** (PA), un'ottima occasione per discutere di ristorazione e di buona cucina con un caro amico, nonchè inevitabilmente di pesce fresco, cucinato per l'occasione dalla moglie **Santa**, si perchè da **Nello** si serve solo pesce del giorno appena pescato e di mare, appena portato dai pescatori che sbarcano a soli 100 metri dal locale, niente allevamento, ne pesce di... montagna! Stavolta, però, non farò nessuna recensione, le foto parlano chiaro, **La Muciara** è molto conosciuta e io stesso me ne sono già occupato di recente, piuttosto, coglierò l'occasione per esternare alcune mie riflessioni su clienti e prezzi.

Nello, arrivato ad un certo punto della cena, mi ha chiesto di assegnare i prezzi che ritenevo giusti per i piatti che stavo consumando, si trattava del menu completo del giorno. Ho stimato i prezzi che ritenevo giusti, basandomi esclusivamente sui sapori e sulla cucina minimalista de **La Muciara**, senza fronzoli, ma di grande effetto gustativo, incomparabile, perchè con la sua materia prima, meno si condisce o si manipola e maggiore sarà l'effetto al palato. Il risultato è stato un menu con 4 antipasti, un primo un secondo e un dessert, che ho posizionato a **60 Euro** tondi tondi, più coperto e acqua minerale.

Qui di seguito ho elencato i piatti con il dettaglio dei miei prezzi.

Antipasti
Carpaccio di polpo (6 €)
Insalata di polpo (6 €)
Alalunga a vapore (6 €)
Polpettine di spatola al sugo (6 €)

Primo
Paccheri con gamberi e scampi (15 €)

Secondo
Cerniotto al fumetto e verdure - 1/2 pesce - (15 €)

Dessert
Flan al cioccolato (6 €)

Nonostante sia già stato ospite da **Nello**, non mi ricordavo minimamente dei prezzi praticati nel menu, però, conoscendo la sua cucina, il pesce della mia cena quasi tutto di pregio tranne la spatola, la conduzione familiare, in sala c'è **Nello** con la figlia **Rossella**, ci ho azzeccato in pieno, ma contestualmente mi sono reso conto che 60 Euro sono parecchi per la stragrande maggioranza degli avventori, ma anche che non è possibile abbassare questo prezzo. Ma allora, quei ristoranti che sbandierano menu completi di pesce a pochi euro, a 30 o 40 euro? Come faranno mai? Ed ancora, quella ristorazione di bassa lega, ovviamente senza pesce, che con 20 Euro fa mangiare, anzi strafogare? Io mi reputo una buona forchetta, ma quel menu era veramente ricco, mi sarei saziato anche con gli antipasti e un primo o un secondo, cioè con 35 euro, in questo caso mangiando anche un po' di pane. Per i turisti non ne parliamo, se sono stranieri con una sola portata si accontentano, ma allora, conviene veramente disertare quei locali che lavorano bene, per spendere cifre analoghe in altri posti dove il pesce è sicuramente congelato o nella migliore delle ipotesi cotto male per non pensare peggio,

pur di rimpinzarsi? Per fortuna ci sono ancora pochissimi locali che, nonostante i morsi della crisi, non hanno abbandonato la loro filosofia incentrata sulla qualità, qualcuno di questi è riuscito a entrare nelle grazie dei clienti, ma tanti altri fanno veramente fatica, se non anno ancora chiuso, e non mi sembra per niente giusto.

Vi lascio con un monito, se vi va di mangiare del pesce al ristorante, uno dei cibi più delicati e pericolosi, o qualsiasi altra cosa, state attenti e non affidatevi solo al prezzo, riducete le quantità e fate un'esperienza diversa, di gusto e di salute, strafogarsi e mangiare male non fa bene!

moocasa_albumid=6071492681302613185