

Food Experience

**Dal locale alla ricetta
Un'esperienza gastronomica a 360 gradi
Scopri come farla in modo corretto**

**Food Experiens è un testo realizzato dallo chef Piero Cantore
È vietata la riproduzione anche parziale, tutti i diritti sono riservati**

Come valutare un locale

Valutare un locale significa analizzare ogni suo aspetto, sia dal punto di vista organizzativo, che da quello qualitativo. Per tutti quelli che vogliono crearsi una guida personale sui locali e che vogliono avvicinarsi al mondo della critica gastronomica questa nostra piccola guida può essere un buon punto di partenza.

In questa sezione scopriremo come compilare in ogni sua parte la scheda di valutazione così da realizzare una recensione e dare un voto a ogni locale che si vuole recensire.

Nell'era dei social che ci ha abituato a esprimere il nostro punto di vista con like e piccole recensioni su portali specializzati, io vado contro corrente e trovo sia giusto farlo in modo tale da rispettare sia il ristoratore che il consumatore finale.

Una cosa fondamentale quando si esprime un giudizio su una pietanza è la distinzione tra quello che non è effettivamente buono e quello che non incontra i gusti personali, per questo abbiamo lasciato a fianco del punteggio uno spazio dedicato a osservazioni e annotazioni che permettano di esprimere al meglio il voto assegnato. Quando si ordina su un menù bisogna scegliere sempre dei piatti che seguono i propri gusti ed evitare invece quelle pietanze che contengono ingredienti non graditi, così che il giudizio sia sempre il più obiettivo possibile.

La nostra scheda analizza bene in ogni suo aspetto il locale, non è detto però che, con il passare del tempo e con molta pratica, ognuno non possa crearsene una personale.

Affinché il giudizio sia obiettivo, vi consigliamo di fare quest'esperienza da soli così da non essere distratti o influenzati nel giudizio. Ma se doveste decidere di andare in compagnia, estraniatevi nel momento in cui degustate una pietanza o giudicate un aspetto particolare del locale.

Prima di passare alla compilazione della scheda vera e propria ho una raccomandazione per chi si avvicina a questa food experience: solo dopo molta pratica riuscirete a raggiungere livelli ottimali, ma mai scoraggiarsi.

Come compilare la scheda

Si inizia inserendo il nome del ristorante e la data in cui si va a visitarlo. Si prosegue con il nome del locale, il suo indirizzo e la tipologia di locale, se si tratta di ristorante, trattoria, sala ricevimenti, pub, tavola calda, etc. Si conclude questa prima parte con il nome della persona che è andata a recensire la sua esperienza nel locale.

Poi si entra nella fase più interessante, la degustazione, in seguito alla quale si andrà a esprimere il giudizio su ogni aspetto del locale.

Ecco i vari elementi di valutazione contenuti nella scheda di valutazione. Per ogni aspetto si dovrà dare un voto da 1 a 10, a fianco se si vuole si può motivare ciascun voto.

1. Location

In questa categoria si valuta l'estetica del locale nel suo complesso, dalla sala alla mise en place e ai materiali usati. Con questo si intende se è stata usata stoffa o carta, e se essa sia completa oppure minimale.

2. Accoglienza

In questa categoria si dà un voto al modo in cui siamo stati accolti dal personale di sala al nostro arrivo nel locale.

3. Presentazione dei piatti

In questa categoria si valuta l'impiattamento delle pietanze, i colori usati e l'armonia visiva globale del piatto.

Un altro aspetto da valutare è anche se lo chef ha inserito nella decorazione del piatto un tocco particolare.

4. Equilibrio gusto/olfattivo

In questa categoria si vota l'equilibrio sia all'olfatto che al gusto delle pietanze proposte. Per esempio, se un ingrediente prevale eccessivamente sugli altri, vuol significare che il piatto è poco armonico.

Stessa cosa se questo avviene odorando la pietanza. Per ottenere un buon voto il piatto dovrà essere equilibrato in tutti i suoi aspetti.

5. Servizio

In questa categoria si valuta il servizio ricevuto da parte del personale di sala durante la cena, dal momento in cui è stata presa la comanda fino a quando si va via.

6. Materie prime utilizzate

In questa categoria andremo a valutare la qualità della materia prima utilizzata dallo chef per la preparazione delle pietanze offerte. Se sono stati usati dei prodotti di pregio, o dei prodotti particolari più ricercati.

7. Genio creativo dello Chef

In questa categoria si giudica se lo chef ha lasciato l'impronta del proprio stile a un piatto tradizionale. Se è riuscito quindi a differenziare e a personalizzare una ricetta.

8. Attenzione territoriale

In questa categoria si valorizzano col voto quei locali che danno un'attenzione maggiore all'uso di prodotti tipici del territorio di appartenenza e la loro posizione.

9. Grafica e contenuto del menù

In questa categoria si valuta il menù in ogni suo aspetto: come viene presentato, la grafica, i piatti proposti. Se il locale nel menù dedica un'attenzione particolare a vegani o celiaci, e se ha una lista di vini con delle caratteristiche specifiche, per esempio una preferenza per quelli del territorio.

10. Rapporto qualità/prezzo

In questa categoria si analizza la qualità delle pietanze offerte e se queste sono in linea con il conto presentato per la cena.

Adesso passiamo ai vari punti che si vanno ad esaminare nella terza e ultima sezione della scheda di valutazione.

- **Pro del locale**

In questa sezione vanno annotati i pro che hanno colpito del locale, per esempio la posizione, se ha un parcheggio privato, o altri aspetti a favore della struttura.

- **Contro del locale**

In questa sezione va indicato tutto ciò che non è stato gradito durante l'esperienza nel locale.

- **Piatto che ti ha colpito**

In questa sezione va indicato, se c'è stato, il nome del piatto che ha colpito di più con una breve descrizione in cui si evidenziano aspetti positivi e negativi.

- **Totale ottenuto**

Qui va segnata la somma di tutti i voti che rappresenta il punteggio raggiunto dal locale da 1 a 100.

- **Note**

Si possono aggiungere in questo spazio eventuali osservazioni su cosa ha colpito in modo particolare, sia in positivo che in negativo. Come la presenza di un parcheggio privato o di un'area giochi per bambini.

Punteggio per l'assegnazione dei livelli (Coltelli o Peperoncini)

I locali che avranno raggiunto il punteggio più alto guadagneranno i nostri Coltelli o Peperoncini di bronzo, argento, oro e platino.

- Bronzo per i locali che avranno raggiunto almeno 85 punti.
- Argento per i locali con almeno 90 punti.
- Oro per i locali con almeno 95 punti.
- Platino per i locali con il massimo punteggio, cioè 100.

Volevo ricordare che la scheda va compilata subito dopo la cena, ma vi consiglio di rivederla dopo qualche giorno per confermare tutti i punteggi prima di pubblicarla definitivamente. Questo aiuterà ad essere sicuri dei voti assegnati al locale.

Scheda valutazione Locale			
Nome del Ristorante		Data	
Indirizzo			
Tipologia del locale			
Nome del recensore			
Elementi di Valutazione	Giudizio valutazione da 1 a 10		
	Voto	Osservazioni	
Location			
Accoglienza			
Presentazione dei piatti			
Equilibrio Gusto/Olfattivo			
Servizio ai tavoli			
Materie prime utilizzate			
Genio creativo dello chef			
Attenzione Territoriale			
Grafica e contenuto del menù			
Rapporto qualità/prezzo			
Pro del locale			
Contro del locale			
Piatto gradito di Più			
Piatto gradito di Meno			
Totale Punteggio raggiunto	/100		
Note			

Scheda realizzata dallo chef Piero Cantore

Come degustare un Ricetta

Assaggiare un cibo significa comprendere e analizzare le sue qualità organolettiche, un processo che richiede pratica, attenzione e concentrazione

Di solito si fa l'errore di pensare che mangiare, assaggiare e degustare siano tre attività uguali. Tutte e tre interessano il cibo però hanno finalità completamente diverse. L'atto del mangiare ha come finalità principale il nutrimento, un esercizio per così dire essenziale per garantire il mantenimento e lo sviluppo della vita che tutti gli uomini dunque devono inevitabilmente fare, senza stare troppo a pensarci, spinti magari solo dalla fame. Assaggiare un cibo invece richiede un minimo di consapevolezza e di attenzione da parte di chi svolge questa azione. L'assaggiare una pietanza significa consumare una piccola quantità di cibo con lo scopo di valutarne il sapore e costringe un individuo ad analizzare diverse qualità in modo da comprendere le sue caratteristiche gustative, anche se in modo piuttosto sommario. Di solito l'assaggio di un piatto viene fatto dallo chef che controlla la giusta sapidità e la sua bontà. La degustazione è certamente più complessa poiché richiede una completa attenzione e consapevolezza in modo da valutare ogni singolo aspetto del cibo. Si inizia dal suo aspetto, gli aromi e il gusto e questa pratica si estende poi fino alla consumazione di tutto il cibo, non a una piccola parte come nell'assaggio.

Scopriamo come degustare una pietanza. Come per la degustazione della birra, anche per il cibo sono tre gli aspetti da valutare: l'analisi visiva, quella olfattiva e, ultima ma non meno importante, quella gustativa.

Analisi visiva

Per quanto riguarda l'analisi visiva, sono due gli aspetti da valutare e, praticamente, riguardano l'aspetto estetico del piatto, ossia come è stato disposto nel piatto, quali gli abbinamenti di colore usati etc. Il detto che l'occhio vuole la sua parte vale ancora di più per il cibo che per il vino. Facciamo un esempio: c'è una bella differenza se vi servono delle fette di prosciutto aricchiate, con una fogliolina profumata accanto, su un piatto di portata elegante oppure se vi servono lo stesso prosciutto in un piatto qualsiasi con tre fettine buttate a caso. L'aspetto del cibo è. In realtà,

fondamentale, ci incoraggia a mangiare, ci dà il benvenuto facendoci venire ancora più fame, ma soprattutto ci dà l'idea che il cuoco ci sa fare; se invece il piatto è come nel secondo caso buttato lì senza nessuna cura è come se ci respingesse e, in ogni caso, non risulta certo incoraggiante.

Nell'aspetto visivo sono tre gli aspetti da valutare: in primo luogo come si presenta il piatto a tavola, ossia in che modo il cibo viene presentato; Il secondo aspetto da valutare è l'armonia dei colori, nell'abbinamento dei diversi colori di una pietanza; Il terzo aspetto è la fantasia dimostrata nel comporre il piatto e l'armonia creata con il suo intervento dallo chef.

Analisi Olfattiva

Passiamo adesso all'analisi olfattiva. Si inizia dall'intensità dei profumi di cottura che sono variegati, particolari, ci possono essere sensazioni di qualunque tipo, e poi c'è l'aromaticità naturale perché tutti gli alimenti hanno un proprio profumo. Odorando il piatto dobbiamo sentire sia i profumi naturali degli ingredienti principali sia le piccole variazioni apportate dallo chef. Infatti non esistono solo i profumi di cottura che la fiamma del fuoco, il vapore o la brace determinano sul cibo ma anche e soprattutto quelli che derivano dall'aromaticità naturale del cibo non ancora cotto. Quando facciamo quest'analisi, oltre all'intensità e all'armonia dei profumi, dobbiamo valutare anche la persistenza olfattiva, cioè per quanto tempo persiste il profumo. Un'altra cosa molto importante da valutare è la temperatura di servizio del cibo. Aspetto molto importante perché, a differenza del vino dove la temperatura di degustazione va da un minimo di 6°C fino a un massimo di 18°C, il cibo possiamo mangiarlo da 0°C (es: gelati) fino ad arrivare a 40°C (es: minestrone). Una temperatura più alta o più bassa del dovuto influisce molto sulla percezione delle sensazioni, sulla volatilità dei profumi, sull'intensità e sulla persistenza degli aromi. In particolare bisogna tener presente che le temperature molto basse o molto alte di un cibo non sono abbinabili al vino perché entrambe portano all'atrofia parziale e temporanea delle papille gustative e tattili dell'apparato boccale. In questo caso sarebbe meglio l'acqua, che riporta ad una normale temperatura la nostra lingua, per far scorrere nuovamente il vino.

Questi due aspetti, visivo e olfattivo, influiscono in un modo incredibile sulle nostre sensazioni. Tutti sanno cos'è l'acquolina in bocca, quella sorta di

secrezione ghiandolare che si forma in bocca quando sentiamo l'odore che ci piace e ci alletta, ad esempio quello del pane appena sfornato o di una frittura di calamari o della porchetta speziata, e avvertiamo sensazioni di appetito anche se abbiamo già mangiato. E' una reazione puramente nervosa ma naturale. Questa acquolina è parte integrante della succulenza stessa del cibo per il quale valgono gli stessi passaggi o abbinamenti che abbiamo esaminato a proposito del vino. Si inizia dal dolce sulla punta della lingua, l'acido ed il salato sui lati e l'amaro sul fondo, con in più le sensazioni di grasso e untuoso, due sensazioni tattili di natura diversa: entrambe vanno ad impastare la lingua, coprono e inibiscono le nostre capacità sensoriali nell'ambito della bocca (nel caso dell'untuosità quasi totalmente, per la grassezza solo parzialmente).

C'è poi l'aromaticità naturale del cibo che si può aumentare, non importa se crudo o cotto, con le erbe aromatiche, le spezie e le droghe che hanno sempre funzioni di arricchimento (o copertura?) dei sapori, a volte anche di protezione igienica perché distruggono la flora batterica che può danneggiare l'alimento.

Esame gusto-olfattivo

Infine abbiamo la persistenza gusto-olfattiva, cioè quanto a lungo dopo la masticazione e la deglutizione il sapore del cibo si mantiene all'interno della bocca. Anche qui ci sono dei cibi che restano talmente a lungo che ci obbligano a ripulire la bocca per passare ad altre preparazioni, altri invece che scompaiono quasi immediatamente.

L'elemento della persistenza vale come criterio per l'abbinamento del vino che, ad esempio, se di lunga persistenza deve essere abbinato ad un cibo con la stessa persistenza. Al contrario una persistenza poco percettibile, come quella di una bistecca, non si deve accompagnare ad un vino troppo corposo.

In conclusione, possiamo inserire delle note peculiari e proprie del piatto e anche delle nostre considerazioni finali sulla ricetta, se il piatto ci ha colpito, se in bocca aveva un buon equilibrio e se qualche ingrediente predominava su l'altro, se era troppo salato o se risultava sgradevole al palato.

A questo punto, facendo il totale, abbiamo il voto in centesimi del piatto secondo la scheda da noi elaborata.

Scheda di degustazione del cibo.

Nome del Ricetta :

Nome del Locale

Nome dello Chef

Ingredienti Principali del piatto:

Data Degustazione :

Nome del degustatore

Elementi di Valutazione	Giudizio valutazione da 1 a 10				
	Ottimo	Buono	Medio	Mediocre	Scadente

Esame Visivo

Armonia dei colori

Creatività dello Chef

Esame olfattivo

Intensità

Armonia dei profumi

Persistenza olfattiva

Temperatura di servizio

Esame gustativo

Corpo

Consistenza

Persistenza

Giudizio complessivo

Note caratterizzanti

Considerazioni finali

Punteggio Totale

Note sulla location::