

Da Ciarla a Riccioli, da Troiani a **Colonna**, parlano i grandi nomi della cucina romana. «Ma attenti a condanne facili»

# Gli chef chiedono più controlli e qualità «Così tuteliamo i clienti e la città»

LAURA MARI

**P**IÙ controlli, sanzioni severe e un albo che certifichi la qualità dei locali e la professionalità dei ristoratori. A chiederli, a tutela dei clienti romani e dei turisti, sono alcuni dei patron e degli chef più noti della Capitale. «A Roma nel settore della ristorazione — spiega **Angelo Troiani**, del ristorante «Il Convivio» — c'è una situazione di illegalità diffusa che va dalla vecchia trattoria di quartiere dove ti presentano il conto sulla tovaglietta invece che sullo scontrino fiscale al ristorante che spaccia per freschi prodotti surgelati. Non entro nel merito di quanto avvenuto «Al Passetto» perché spetta agli inquirenti verificare se ci sono state truffe — prosegue **Troiani** — ma di certo in questa città servirebbero più controlli».

A chiedere una task-force a di-

fesa della buona ristorazione è anche lo chef **Antonello Colonna**, titolare del ristorante «Open». «Se i due turisti giapponesi sono stati truffati non spetta a me dirlo, anche perché conti elevati possono essere giustificati da vini costosi o ingredienti pregiati come pesci di alta qualità o tartufi — sottolinea **Colonna** — ma è innegabile che a Roma ci sono situazioni che andrebbero controllate, come ad esempio il fatto che molti ristoranti continuano a mettere in contro il prezzo del coperto. Detto questo — precisa **Antonello Colonna** — non si può fare di tutta l'erba un fascio e proprio per tutelare la buona ristorazione, sia di medio che di alto livello, ma anche gli stessi clienti, bisognerebbe creare un albo che certifichi la qualità e la professionalità dei ristoratori e degli chef».

Secondo **Alberto Ciarla**, tito-

lare dell'omonimo ristorante di Trastevere, «il problema è a monte, è in quella miriade di licenze rilasciate senza alcun criterio certo anche a localini che poi a tavola portano cibi surgelati o pasti completi a 10 euro, cifre con cui a stento si possono comprare ingredienti di qualità».

Nonostante dunque tutti i grandi nomi della cucina romana siano concordi nell'evitare «facili condanne, perché prima di giudicare conti e fatture gonfiate bisogna verificare come sono andati realmente i fatti e cosa hanno mangiato i due clienti», l'idea generale è che il rischio truffe sia piuttosto frequente. «Il turista a Roma può essere soggetto a fregature in ogni ambito, dalla ristorazione al taxi abusivo, dal bed&breakfast illegale alla guida turistica non in regola — conferma **Massimo Riccioli**, patron e chef dello storico ristorante «La Rosetta» — situazioni che di

certo non sono un buon biglietto da visita per la Capitale. Ma nei ristoranti prima di lamentarsi bisognerebbe controllare i prezzi che sono ben visibili sui menu e che servono proprio per evitare il rischio di truffe ai danni del cliente». Il consiglio di **Riccioli**, dunque, è di «chiedere sempre i prezzi e, nel caso si ordini il pesce, di domandare anche il costo al netto per evitare equivoci».

Il patron del ristorante «Il San Lorenzo», **Enrico Pierri**, sollecita infine un intervento del Comune e delle istituzioni affinché «sia istituita una task-force che controlli ristoranti, pizzerie, tavole calde e fast-food della città e che ne certifichi non solo il giusto rapporto qualità-prezzo, ma anche il rispetto delle regole in materia sanitaria. Solo in questo modo — conclude **Pierri** — si tutelano i clienti, i ristoratori e l'immagine della città nel mondo».

## L'albo

Alla categoria serve un albo che certifichi e garantisca la qualità dei locali

## Le licenze

Il problema è anche nelle troppe licenze rilasciate senza alcun criterio



A tavola senza stangate: gli chef chiedono più controlli per tutelare i locali di qualità