

Pignataro: “A Salerno si mangia bene, abbiamo anche una stella Michelin”

di Monica De Santis

“Ci sono tanti fattori per capire se in un ristorante si mangia bene. Partendo dal servizio, che è l’elemento fondamentale, poi la carta dei vini e infine la capacità del ristorante di fornirsi di materie fresche locali. Diciamo che questi sono i tre criteri base che ci fanno capire se in un determinato ristorante si mangia bene. E a Salerno abbiamo diversi locali che rispettano a pieno questi criteri”. Così Luciano Pignataro, giornalista ed esperto critico gastronomico, ha commentato ieri le dichiarazioni fatte dal Governatore De Luca, che nel corso della presentazione del nuovo PalaSalerno che dovrà nascere nella zona Est della città, aveva affermato che si augurava prossimamente l’apertura di “almeno 10 ristoranti dove mangiare come Cristo comanda”. “Le affermazioni del Governatore sono quelle di una persona inesperta, di un non amante del cibo e che non conosce minimamente il settore e neanche i locali che abbiamo a Salerno. Se si guarda la guida Michelin che è l’unica a livello internazionale e nazionale capace di cambiare il mercato della ristorazione, troviamo nella sola città di Salerno un ristorante, Re Mauri, che ha una Stella, e che appartiene alla famiglia Marinelli che il Governatore conosce molto bene. Senza contare che sempre la guida Michelin tra i ristoranti che consiglia città “Pescheria” altro locale sito proprio in centro città. Questo solo se vogliamo guardare la città di Salerno. perchè poi se andiamo a cercare i locali di tutta la provincia troviamo non pochi ristoranti che hanno ottenuto una Stella e diversi ristoranti che vengono consigliati per la loro cucina”. Dunque un’affermazione infelice quella del Governatore? “Un’affermazione di una

persona, come dicevo, inesperta. Anche se lui cerca di far credere diversamente. E' esperto di sanità, mobilità, di sport e adesso scopriamo anche quest'altra qualità, quello di essere esperto di cibo" Ma a Salerno si mangia bene o male? "Mi chiedo prima di tutto perchè generalizzare. Certo ci può essere un locale, due, anche più di due dove non si mangi bene, ma non si fa di tuttata l'erba un fascio. Seguo questo settore da diversi anni e posso dire, invece, che non si è mai mangiato così bene a Salerno come negli ultimi tempo, dove ci sono moltissimi imprenditori che nonostante i problemi, nonostante i casini burocratici che questo Stato mette continuamente davanti a loro, nonostante le disfunzioni, la mancanza di parcheggio al centro e tanti altri problemi, stanno investendo a Salerno stanno creando dei posti di lavoro e sono posti di lavoro qualificati. Solamente nel centro cittadino abbiamo degli esempi che sono secondo me di eccellenza nazionale Non voglio fare nomi per non dimenticare nessuno, però sul mio sito internet li ho elencati tutti, quindi è facile individuarli. Sono locali dove si mangia bene e per tutte le tasche e per tutti i gusti. Posso affermare che negli ultimi 5/6 anni a Salerno non si è mai mangiato così bene e che la qualità è in continua crescita". La qualità solo dei ristoranti o anche delle pizzerie? "Dopo un periodo dove in città vi erano due o tre pizzerie di un certo livello, oggi, proprio come è accaduto a Caserta, abbiamo 10/12 pizzerie di altissimo livello, che curano bene la lievitazione, che comprano la materia prima dai piccoli produttori, e quindi danno ossigeno ai piccoli agricoltori e agli artigiani dei prodotti tipici e sono pieni ogni sera. E allora com'è la storia? Se questi locali sono pieni tutte le sere, per un sillogismo aristotelico dobbiamo dire che i salernitani non capiscono niente in merito al cibo e nemmeno tutte le persone che vengono da fuori città. La verità è che bisognerebbe evitare la generalizzazione, che non hanno mai fatto bene a nessuno e soprattutto, quando si rappresenta una comunità, bisognerebbe difenderla invece di avere un atteggiamento punitivo e ironico".