

Da un giro tra i locali della città è emerso che i frutti di mare restano il "piatto forte" maggiormente richiesto

«Ma i clienti si fidano dei ristoratori»

di Claudio FRASCELLA

Stabulate, fatturate e con tanto di certificato. Le cozze tarantine sono buone, parola di ristoratori. Storia di una breve ricognizione fra direttori e titolari di ristoranti cittadini a proposito dei mitili che hanno scatenato in queste settimane un dibattito senza fine. Cozza sì, cozza no; primo seno, secondo seno. Dunque: cozza sì, secondo seno. Non era il caso di provare uno spareggio, il risultato finale era pressoché scontato. L'oggetto della discussione non è la bontà, ma la sicurezza. E su questo il coro dei ristoratori tarantini, anche quelli che hanno preferito non apparire, è unanime: nessun cliente ha fatto ricorso alle cure dei sanitari.

"Certo, se sono conservate male", dice Gianfranco Campo, titolare del ristorante "Il Caffè" di via D'Aquino, pieno centro, "acquistate per strada da rivenditori spregiudicati e senza licenza, il pericolo gastroenterite deve metterlo in conto: nessun ristoratore si giocherebbe faccia e buon nome del locale rivolgendosi a chi si improvvisa rivenditore". La sua

top a tavola. "Tubetti e cozze, tubettini alla Mar piccolo, cioè in bianco, e vongole, aperte e lasciate attaccate al loro guscio".

Il danno lo provocherebbe la cattiva informazione, Campo ne è convinto. "Taranto ha nelle sue radici le tradizioni di cozzaròli e pescatori, tg e stampa stanno facendo della nostra risorsa secolare solo un grave scempio".

Di segno opposto Angelo Mataracchia. "L'informazione non ha influito sulla clientela", dice il direttore de "La Paranza", locale nel cuore della Città vecchia, "non abbiamo registrato nessun calo nelle richieste al tavolo di piatti a base di cozze: la gente si fida del ristorante". E se qualcuno fosse diffidente, niente paura, l'etichetta è lì, sul tavolo. "Siamo obbligati a conservarla per cinque anni", puntualizza Mataracchia, "cozze stabulate, certificate; qualcuno, ma solo per amore di battuta, s'informa, chiede informazioni e noi, senza problemi, spieghiamo: secondo seno, stabulazione, certificato...". "Nessun cliente ha mai avvertito malori, basta con questo sciocco allarmismo", dice Tonino Alba-



Angelo Mataracchia



no del Ristorante Milan di via Battisti, "anzi, a proposito di cozze, sono in molti a chiedere il bis". Piatto, cozze, limone, gnamarrédde e via, fuori il frutto. "Un solo boccone", dice, "chiunque fac-

«SI FACCIA SEMPRE CORRETTA INFORMAZIONE»

L'appello dei ristoratori, degli addetti al comparto, come anche delle istituzioni, è lo stesso: «si faccia corretta informazione».

cia questo lavoro - ho trentacinque anni di attività - pone la massima attenzione al trasporto e alla conservazione del prodotto: chi acquista per strada dall'ambulante di turno, che opera sotto l'ombrellone, col sole che picchia e non perdona, senza ricambio di acqua - talvolta anche sporca - o ghiaccio per la conservazione del frutto di mare, commette un crimine, proprio come quello compiuto dallo stesso rivenditore". Fidatevi del marchio, dell'attività che da due, tre generazioni fa lo stesso mestiere con risul-



Gianfranco Campo

tati sotto gli occhi di tutti. "Lavoriamo molto con pranzi d'affari", dice Nicola Valentini, direttore del ristorante "Il Faro", "cozze gratinate e con tubetti restano il top di quella clientela che viene dalle vicine province a trovarci, proprio per la bontà dei nostri prodotti". "Non abbiamo avvertito alcuna flessione in fatto di richieste di piatti a base di cozze e vongole", prosegue il direttore del "Faro", "come se tutto quello che ci accade intorno e leggiamo sui giornali fosse pura invenzione: non c'è cucina tarantina senza la nostra cozza". Sull'uragano-cozza che si è abbattuto sulla costa ionica, Valentini ha una sua idea. "E' la scoperta dell'acqua calda: gli organi competenti devono compiere controlli sistematici, perché solo in questo modo si può salvaguardare l'immagine della nostra città e il lavoro di migliaia di persone, fra rivenditori e indotto, che vive con una delle più preziose risorse del nostro mare".