

Il passaparola corre su duespaghi.it

MICHELIN FAI DA TE

Ristoranti "da provare" e "da evitare" Su internet la guida la scrivono i clienti

*** ALESSANDRO TREVISANI
MILANO

■ ■ ■ Attenti ristoratori, il passaparola, oggi, corre su internet. Non c'è più soltanto la Guida Michelin, o il Gambero Rosso, non più soltanto critici esclusivi a vigilare su portate, servizio, prezzi, facilità di parcheggio e quant'altro.

È nata sul web la prima Michelin "democratica", un sito dove sono gli stessi clienti a giudicare, suggerire, sconsigliare i ristoranti d'Italia. Il sito si chiama 2spaghi, ed è stato creato da due milanesi: Stefano Massimino fa il programmatore, Marco Palazzo si occupa di marketing. Virtù manageriali, ma anche gusti culinari molto molto spiccati. Una passione per il cibo che li ha portati a compilare la prima guida per ristoranti aggiornata in tempo reale dagli utenti-clienti.

CI SI PUÒ ISCRIVERE

Siete reduci da una serata a un ristorante che tanto vi avevano decantato? Avete aspettato due ore prima di mangiare davvero male, e magari pagando un conto salato? Bene, registratevi a www.duespaghi.it e date sfogo alla vostra delusione. Oppure siete soddisfatti della vostra prima volta in un locale, e volete comunicare la scoperta al mondo intero? Mettetevi comodi al pc e inserite una nuova scheda. Toccherà agli altri incuriosirsi, andare e commentare a loro volta. La media dei giudizi espressi è calcolata dal sito in farfalle Barilla: da una a cinque.

Cliccando sui tag, le parole più ditte, si può cercare un ristorante in base alle proprie priorità: carne,

pesce, pizza, economico, elegante, caratteristico.

Ma chi c'è tra i primi posti della classifica di 2spaghi? A Milano tra i più quotati del momento c'è il Teatro7, quattro farfalle. «Eccezionale», «cucina buonissima», «il miglior rapporto qualità prezzo a Milano», «ci sono stato anche a cucinare, perché è possibile partecipare in cucina». Un tripudio di commenti positivi.

Davvero molto quotato l'Hostaria Isidoro, a Roma, «da leccarsi i baffi», scrivono gli avventori, qualcuno consiglia «tagliolini mare e monti e gnocchi alla sorrentina», si magnifica la «qualità a prezzi bassi», ma con un particolare che non convince: «I tovaglioli di carta».

VERA PIZZA NAPOLETANA

A Napoli spopola l'Antica Pizzeria da Michele. Di cui scrivono che è «la vera pizza napoletana», «talmente pieno che bisogna prendere il numero», «tutti gli amanti della pizza dovrebbero passarci almeno una volta». I prezzi? «Decisamente bassi». La trattoria Al Galeazzino, a Montevicchio (Lecco), piace per tre motivi: «Ottimi i caprini», «buono il vino», e infine «ottimo posto per stupire la morosa».

Ci sono anche le stroncature. Nina ha recensito ben 133 locali in tutta Italia. Ma Gusto, a Roma, non le è proprio andato giù: «Ho mangiato malissimo e, cosa rara, in quattro abbiamo mandato le portate di carne indietro perché immangiabili».

Andrea biasima l'Antica trattoria della Pesa, a Milano: «Molto sopravvalutato, uno dei pochissimi con bottiglie alla carta da 1500 euro». E se non bastasse: «Conto esorbitante,

ambiente molto stretto, valanghe di giapponesi». Cristiano da Cattolica fa secco il fast food più famoso della sua città: «La puzza di fritto si sente dalla spiaggia libera che si trova dietro il MacDonald's fino alla piazza di fronte. Andrebbe eliminato sul serio!».

«Siamo nati un anno fa e pian piano siamo cresciuti», dice Marco Palazzo, co-fondatore di 2spaghi. «Abbiamo quattromila utenti registrati, 160 mila visite in media al mese, e stiamo pensando di trasformarci in s.r.l. Vorremmo mantenerci con le inserzioni dei ristoranti, e mettere uno spazio per prenotare dal pc con un clic a qualsiasi ora, senza dover aspettare che il locale sia aperto per chiamare al telefono».

Grandi progetti, ma ci si può fidare dei giudizi di 2spaghi? Ovviamente, senza dimenticare che tutto quello che passa on line va preso con le pinze. «Spesso i ristoranti inseriscono la scheda del proprio locale», dice Palazzo, «ma la maggior parte degli utenti sono clienti autentici».

Quindi occhio all'autore dei commenti: se gira parecchi locali e fornisce giudizi equilibrati, allora gli si può dare del credito. «I nostri utenti li incontriamo agli spagoraduni, ne facciamo uno ogni due settimane. Stasera per esempio ci ritroviamo a Firenze. Ovviamente andiamo nei nostri ristoranti preferiti. Altrimenti che gusto c'è?».

E allora buon appetito. Democratico.

LA CLASSIFICA DI DUESPAGHI

HOSTARIA ISIDORO AL COLOSSEO

Via San Giovanni
in Laterano 59, ROMA
Tel. 06.7008266

"Lo staff è gentile e professionale
e il conto non è mai indigesto",
"la tagliata ai carciofi...memorabile"

ANTICA PIZZERIA DA MICHELE

Via Cesare Sersale 1, NAPOLI
Tel. 081.5539204

"E' la pizzeria per eccellenza",
"c'è da far la fila, ma ne vale la pena, prezzi
bassi e vera pizza napoletana"

KAPUZINER

Viale Monte Nero 34, MILANO
Tel. 02.54101270

"Lo stinco non ha paragoni",
"le birre davvero buone",
"prenotate assolutamente"

TEATRO7

Via Cerverchio 9, MILANO
Tel. 02.69900702

"Cibo fresco e di qualità", "prezzi onesti",
"il menù a pranzo cambia ogni giorno"

SUSHISEN

Via Giulietti 21a, ROMA
Tel. 06.5756945

"Buonissimo il sushi,
da migliorare il servizio troppo brusco",
"ambiente modesto ma accogliente"

