



A cura di  
**Leonardo Frontani**  
edu@leonardofrontani.com

## ANDAVA TUTTO BENE?

“Sì, è pronta, puoi portarla in tavola!” Una pingue signora, sedeva al tavolo vicino a me e, con un certo sarcasmo, pronunciava questa tipica battuta popolare osservando tristemente il suo piatto ormai vuoto: quando riceviamo una porzione ben al di sotto delle nostre aspettative, la consumiamo velocemente e delusi nell’osservare il piatto vuoto, invitiamo l’oste a portare in tavola la vera portata in quanto quello appena consumato doveva essere solo un assaggio.

Quanto deve essere grande una porzione? Esiste una vasta letteratura a riguardo, che invita a pesare gli alimenti in base a tabelle nutrizionali, al food cost, allo stile del ristorante, al tipo di menu. In effetti dobbiamo capirci bene sul senso del mangiar fuori.

ne probabilmente voglio assaggiare e sperimentare e un piattone sarebbe distonico. Sono quindi addirittura benvenute le porzioni stile degustazione. Se mi reco invece, in un ristorante che utilizza molto l’ingrediente “amore” nella sua cucina, e questo lo possiamo trovare anche in un agriturismo poco conosciuto, ho la possibilità di stupirmi andando ad assaggiare una selezione di piatti e magari condividere con i miei amici, le mie scelte. Anche in questo caso, la porzione maxi non aiuta anche se mi aspetterei per esempio un piatto di pasta, che mi consenta di dare via un paio di forchettate agli amici, senza sentirmi depauperato del mio pasto. Il piattone, concepito come attrazione per un certo tipo di consumatore, ha fat-

# Odio quelle porzioni..

“Are you going to dine out or eat out?” Nel mondo anglosassone, la distinzione tra *dine* e *eat* è piuttosto chiara: con *dine* intendo passare un tempo piacevole, in un luogo piacevole, fare esperienza, considerare il contenitore oltre che il contenuto; quando parlo di *eat*, intendo nutrirmi e godere dei piaceri della tavola a partire da gusto e quantità.

È pacifico però, che alcune porzioni sono ridicole: sia quelle troppo misere, sia quelle enormi che certi ristoranti si ostinano ad offrire sperando di cogliere l’interesse del cliente che vuole sfamarsi con un solo piatto.

La cucina italiana, per quanto stia cambiando è fatta di rituali e soprattutto di varietà degli alimenti e degli ingredienti. A mio giudizio il piattone di pasta alle vongole è controproducente. Proviamo a fare una classificazione della porzione ideale.

Se scelgo un ristorante dichiaratamente gourmet, devo aspettarmi porzioni simil assaggio. È scontato che in questo tipo di ristorazione, la cura dei particolari e l’intensità dei sapori, possa riempire più della quantità; inoltre se scelgo questo tipo di ristorazio-

to fallire importanti brand della ristorazione in Italia. Dal punto di vista commerciale, il mio suggerimento è di fare attenzione a come la pancia piena suggerisca al consumatore di fermarsi al consumo di un solo piatto invece di ordinare dell’altro. Allo stesso modo, l’amara sensazione di aver pagato troppo per aver ricevuto poco, condiziona il consumatore, specialmente italiano, nel definire il ristorante un furbone.

Un’ultima nota è sul “pane”. Complice l’attesa, il pane, soprattutto quando è buono e di giornata, può diventare un boomerang. È chiaro che anche il pane contribuisce a generare un buon ricordo nel consumatore, ma quando è abbondante e molto buono, tende a generare un senso di sazietà che, da una parte, rovina il gusto delle portate ordinate, dall’altra, garantisce che il consumatore medio, non ordinerà altre pietanze. Cosa fare? Poco, di qualità e per favore, accorciare l’attesa della comanda. La noia a tavola genera una insolita fame nervosa.

Chiudo con piacere ricordando Leonardo da Vinci, che nella sua universale opera di apprendimento, non trascurò nemmeno la cucina. Egli identificava la minestra di verdure, il pasto ideale per il cuore e la mente (chissà che non avesse intuito l’esistenza del colesterolo). Allo stesso modo suggeriva ai commensali di mangiare in quantità tale che al lasciare del desco, rimanesse ancora vivo un senso di leggero appetito.

