

# A cena ad Astino, per non tornarci più



Egregio direttore

S'è fatto un gran parlare di Astino, di questo gioiello recuperato, dell'offerta culturale ed enogastronomica. E così, nei giorni scorsi, per il mio compleanno, mi sono fatto tentare e ho scelto l'ex monastero per la cena di festeggiamento. Fatta la prenotazione telefonica al ristorante, arriviamo ad Astino verso le 20.15. In sala, un solo tavolo occupato dei circa 10-12 apparecchiati. Aspettiamo all'ingresso che qualcuno ci venga incontro e ci dica dove accomodarsi. Dopo 5 minuti, non vedendo nessuno (e non essendoci nessuno alla reception della sala) mi avvicino alla cucina; una ragazza, non in divisa, mi dice di rivolgermi ad un cameriere che sta prendendo le ordinazioni, il quale mi chiede di aspettare 'un minutino' che sarà subito da noi. Adocchio un tavolo, libero senza cioè cartellini col nome di chicchessia, per 4 persone sulla pedana. Appena si palesa il cameriere, gli chiedo se possiamo sederci là. Mi risponde che è già prenotato?!?! Ma anch'io ho prenotato...

Ci sediamo infine al tavolo assegnatoci. Noto, in controluce, che sul sottopiatto di mia figlia c'è qualcosa che somiglia a polvere; entrambi passiamo un polpastrello e abbiamo la conferma: è polvere. Ma passiamo oltre. Ordiniamo una bottiglia di bollicine. Arriva il cameriere, la mostra, la stappa, versa un po' di vino nel mio bicchiere per l'assaggio; quando gli do l'ok, ripone bellamente la bottiglia nel

secchiello e se ne va (non rabboccando il mio bicchiere e non versandolo agli altri). Nel frattempo, la sala si affolla: e vedo gente che aspetta 5-10 minuti all'ingresso prima di potersi accomodare ai tavoli che sono già apparecchiati...

Dopo una 20ina di minuti arrivano i due piatti di affettati ordinati (senza la prevista, dalla carta, marmellata di accompagnamento) e si fa loro spazio in mezzo al tavolo. Non arrivano, invece, i piatti da appoggiare sui sottopiatti; ne chiedo almeno due (per non rendere troppo complicata l'operazione). Alle 21.30 circa arrivano (finalmente) i due risotti e la carne di maiale. Risotti leggermente al dente, carne deliziosa. Dopo una breve pausa, chiediamo la lista dei dessert e ne ordiniamo due. Alcuni avventori alzano le braccia per farsi notare, altri chiedono alla cameriera appena arrivata che fine abbia fatto la loro ordinazione. Verso le 22.30 (cioè circa 2 ore dopo il nostro ingresso in sala) un cameriere si avvicina e dice che, a causa di non meglio precisati problemi, rischiamo di aspettare parecchio per vedere i dolci; e consiglia di andarli a consumare in un altro angolo del Complesso.

Sbigottito, a questo punto chiedo il conto. Dopo un po' si palesa un altro cameriere che mi chiede conferma: 'ha bisogno del conto?'. Che, quando arriva, noto che ammonta a 103,00 euro. Dico al cameriere che, dato il servizio, mi aspetto un adeguato sconto. "Se vuole seguirmi in cassa" la risposta. In cassa, di fronte ad una sconfortata cassiera ("Serata storta, abbiamo avuto un po' di problemi") elenco alcune delle note dolenti riscontrate e dico che mi aspetto un adeguato sconto. Dice che lo scontrino è stato battuto (anche coi due dolci richiesti ma non serviti), che lei non può fare niente, che lei è solo una semplice cassiera... Alla fine, dei 90,00€ che dovrei pagare mi propone di chiudere a 70,00 e poi ci accordiamo per 60,00.

Nel frattempo, davanti a me, il cameriere del conto sta affrontando altri avventori evidentemente poco soddisfatti del

servizio.

Per cercare di 'addolcirmi', la cassiera mi procura due fette di torta di mele (tiepida) per il mio piccolo. Che apprezza. E porta a sua scusante il fatto che c'è una nuova gestione da soli 2 giorni (domanda: ma un nuovo gestore non presidia adeguatamente il locale, almeno durante i primi giorni di attività?). Ora mi chiedo: si parla di tanto turismo, si vuole rilanciare Astino, ma allora come possono accadere queste cose? per quanto mi riguarda non cenerò più ad Astino, ma spero vivamente che il livello si alzi, altrimenti ciao.

Lettera firmata