

TRASCRIZIONI

IN UN'AGENZIA DI VIAGGI

- **Salve, la posso aiutare?**
- Sì, grazie, ho bisogno di un consiglio ... Vorrei organizzare un fine settimana a Venezia ... ma ci sono tante soluzioni e io non so veramente quale scegliere.
- **Non si preoccupi, sono qui a sua disposizione. Intanto mi deve dire se ha intenzione di partire da solo oppure in compagnia.**
- Ah, sì ... giustissimo ... parto con un'amica.
- **Vuole andare con l'auto o con il treno?**
- Mah ... sono indeciso ... non so che cosa fare ... lei che cosa mi consiglia?
- **Io le consiglio di partire con il treno perché tanto la macchina non la può portare a Venezia, la deve lasciare in qualche parcheggio o garage a pagamento. Secondo me non conviene.**
- Ha ragione, non ci avevo pensato ... magari risparmio pure, c'è qualche offerta?
- **Sì, c'è la formula del fine settimana. Se parte il venerdì sera, praticamente c'è il 50% di sconto.**
- Bene, e ... per dormire?
- **Può scegliere di andare in albergo oppure ci sono delle ottime pensioni in palazzi storici vicino a Piazza San Marco, sono veramente belli. In alcuni c'è la possibilità di fare la mezza pensione.**
- Sì, mi piace l'idea della pensione, ma c'è posto in questo periodo?
- **Sì, certo, ormai l'alta stagione è passata, per cui ha solo da scegliere la struttura che preferisce. Oppure si può cercare una sistemazione vicino alla stazione, così è più comodo.**
- Sì penso anch'io, così non devo camminare tanto con le valigie.
- **Vedo che c'è una camera doppia libera vicino alla stazione; viene 75 euro a notte, la tassa di soggiorno e la prima colazione sono comprese. Se vuole, si può anche scegliere la mezza pensione.**
- Per me va bene, benissimo. Può prenotare.
- **In albergo le danno tutte le informazioni utili sui musei e sugli eventi culturali più importanti.**
- Bene, la ringrazio per la sua gentilezza ... Quando posso venire a prendere i biglietti del treno e la prenotazione dell'albergo?
- **Domani mattina può passare, le faccio trovare tutto pronto, può stare tranquillo.**
- Perfetto, allora passo domani, grazie per il suo aiuto ... arrivederci e a domani.
- **A domani, buona giornata.**

OSTERIE D'ITALIA

Oggi parliamo di osterie, o meglio di un volume dal titolo Osterie d'Italia - Guida del mangiar bene all'italiana. Si tratta di una guida ai locali dove si pratica la buona cucina; la sola che ogni anno propone l'elenco aggiornato del mangiare bene a prezzi abbastanza contenuti: in tutti i locali segnalati non si spendono più di 25 euro. Oggi un sito raccoglie le schede dei locali segnalati nel volume. Volete sapere dove cenare fuori in Italia? Selezionate la regione che vi interessa per scoprire dove poter trovare i migliori menu tipici.

Ma quali sono i criteri che fanno entrare e uscire i locali dalla guida?! Il primo criterio, è la cucina di tradizione, il rispetto del ricettario regionale e quindi un ampio e attento uso dei prodotti locali. Poi l'accoglienza familiare, calorosa.

Alcuni esperti per ogni zona controllano i locali che rimangono nella guida, e verificano se durante l'anno i locali della guida hanno mantenuto i requisiti.

Non segnalare più un locale nella guida non significa che il locale è peggiorato. Il locale resta comunque valido, però, magari ha cambiato tipologia, è diventato un ristorante.

La guida dedica anche una parte alla scelta del nome, da parte del gestore, per definire il locale. Non c'è una regola precisa per definire se un locale è osteria, trattoria, ristorante. C'è molta libertà. Trattoria e osteria sono nomi che rispondono al concetto della guida di cucina familiare, di legame con le radici, il ristorante comprende sia un locale abbastanza piccolo, sia un locale per banchetti o cerimonie.

Infine la guida comprende consigli su come capire se in quel posto si mangia bene e o si rimane delusi. Già da fuori l'insegna dice qualche cosa del locale. Altri segni positivi sono: se c'è un menù sulla porta o in una bacheca all'esterno, se il coperto e il servizio sono inclusi o esclusi nel prezzo, o se invece, aspetto non positivo, si paga un supplemento sul servizio.