

# WHAT'S COPERTO?

di Francesco Paolo Caracausi

*Parliamo di quella sorta di tassa occulta che in qualità di avventori ci troviamo a dover pagare senza discussione e senza apparente giustificazione.*

Un menu di ristorante o pizzeria è uno dei cimenti più impegnativi della vita moderna. Ci si imbatte in improbabili assemblaggi di ingredienti creati faticosamente dal ristoratore ossessionato dall'inseguimento dell'inappetenza e dei vezzi dell'avventore moderno. Ma, quantunque si cerchi di districarsi fra componenti e prezzi, difficilmente si può prevedere quanto si pagherà. Una trappola è già apparecchiata: la trappola del coperto e del servizio.

Cos'è il coperto? Perché è stato inventato?

Proviamo a ragionare, sollecitando riflessioni che abbiano il compito di rimuovere dal torpore della rassegnazione.

Il coperto, nelle intenzioni del suo inventore, dovrebbe servire a coprire le spese del pane o forse anche degli strumenti adoperati per mangiare?

Nei paesi meno ingegnosi e fantasiosi del nostro, il pane lo si paga a parte, e lo si sa già, è nel menu, un tanto al pezzo se vi servono panini, un tanto a cestino se servono

pane a fette. Se non se ne prende non se ne paga. E perché in pizzeria, in cui non portano il cestino del pane, si paga pure il coperto? Che mi avete dato con due euro a testa di coperto? Il costo del servizio dovrebbe invece servire a ripagare del lavoro svolto nel recare i piatti dalla cucina al tavolo, o chissà che altro? Ma questo "trasporto" dipende dal costo intrinseco della pietanza oppure soltanto dalla "fatica" del cameriere? E la quantità di gas impiegata per cuocere gli spaghetti al pomodoro è diversa da quella usata per cuocere gli spaghetti alle vongole? E allora perché far pagare il servizio in misura percentuale all'importo totale dei cibi ordinati?

Ma se fra i compiti "istituzionali" del ristorante c'è quello di fornire le posate, di cucinare e poi recare i piatti ai tavoli perché far pagare questi servizi a parte? Il prezzo della pietanza non potrebbe includere tutto? E' troppo difficile da mettere in pratica? O è solo uno dei tanti modi in cui può esprimersi la furbizia? Sono stupidi i ristoratori degli altri paesi europei?

Ovviamente i turisti non capiscono, ed il più delle volte ordinano soltanto il primo piatto, sempreché non disertino il ristorante a favore del solito panino. Difficilmente torneranno in un ristorante in cui hanno pagato la presunta pietanza col nome incomprensibile (*what's coperto?*) senza averla ordinata (*je ne l'ai commandé pas!*).

C'è un ristorante vicino al Pantheon, ma non è il solo, che ha capito da tempo, da più di trent'anni; lì si paga soltanto quello che è scritto nel menu, e l'hanno capito anche i turisti che lo visitano a frotte. E tutte le volte che vado a Roma lo visito anch'io, che non sono turista ma che visito Roma sempre con gli occhi meravigliati del turista. E vado solo lì.

Cari ristoratori, volete fare un esperimento rivoluzionario? Volete riscattare la cattiva fama (di furbi) che, seppur con le debite eccezioni, aleggia su di voi?

Togliete il coperto ed il servizio e scrivete in bell'evidenza sul menu ai tavoli, e sui menu esposti all'esterno, una scritta come questa: "prezzi tutto compreso, coperto e servizio inclusi, etc.". Ovviamente è giusto che create una voce del menu dal titolo "cestino di pane" col suo costo appropriato.

Mandate agli alberghi della vostra città dei bigliettini da visita o dei depliant del vostro locale con su scritto nelle lingue principali, giapponese compreso, ed in bella mostra, che voi avete *clear prices, all inclusive, no tax added*.

Misurate gli introiti prima e dopo l'eliminazione del coperto e del servizio e fatemi sapere come va a finire. Se poi volete ringraziarmi per questa idea, una pizza l'accetto volentieri.

Buon appetito!

**Kennedy Club Café**  
F.M. Simolone

**PROMOZIONE 1**

- APERITIVO
- ANTIPASTI CALDI
- GIRO PIZZA
- BEVERAGGIO
- TORTA
- SPUMANTE

**€ 15 a persona**  
per un minimo di 70 persone

N.B. promozione valida con un minimo di 70 persone

**PROMOZIONE 2**

- APERITIVO RINFORZATO
- ROSTICCERIA MIGNON A BUFFET
- BEVERAGGIO
- TORTA
- SPUMANTE

**€ 12 a persona**  
per un minimo di 80 persone

N.B. promozione valida con un minimo di 80 persone

**DI - SINE**

PRESSO LA SALA KENNEDY S.S. 113 VILLAGRAZIA DI CARINI  
TEL. 091.8674333 - 327.7428061