

“Scrivere di gusto”: il primo manuale pratico di critica gastronomica

scritto da Enzo Radunanza | 26/11/2020

CUCINA
RISTORAZIONE
RECENSIONE
GUIDE

VALERIO M. VISINTIN

SCRIVERE DI

gusto

GASTRONOMIA
OBIETTIVITÀ
CURIOSITÀ
DIVULGAZIONE

EB

EDITRICE BIBLIOGRAFICA

Il nuovo libro di Valerio M. Visintin è un'interessante guida per approcciarsi eticamente ad un tema di successo e acquisirne un metodo ma è anche una fotografia lucida, e a volte critica, della moderna comunicazione e dei suoi protagonisti



Scrivere di Gusto è il nuovo manuale di avviamento alla critica gastronomica di **Valerio Massimo Visintin**, l'autorevole giornalista "mascherato" che dal 1990 recensisce locali e ristoranti per il Corriere della Sera. Accanto a competenza, sagacia e indipendenza, Visintin è anche uno dei pochi critici al mondo ad essere riuscito a mantenere l'anonimato nel suo lavoro.

Scrivere di Gusto di Valerio M. Visintin

La frammentazione moderna delle figure professionali che scrivono di cibo e vino è cresciuta di pari passo con il moltiplicarsi degli strumenti digitali, dai [siti web](#) ai social media. La critica gastronomica, in particolare, è un tema di tale successo da non essere praticata solo dai tradizionali professionisti ma anche da food blogger, influencer, utenti di TripAdvisor e appassionati in genere. In questa "jungla mediatica" il rischio è di perdere l'obiettività e creare una pericolosa confusione tra deontologia e interessi commerciali, sminuendo una professione che deve basarsi necessariamente su etica, competenza, coraggio e "invisibilità", nel rispetto dei lettori e del faticoso lavoro dei ristoratori.

Il libro è scritto in collaborazione con gli allievi della “[Scuola di Scrivere di Gusto](#)”, di Valerio Massimo Visintin è direttore, ed è unico nel suo genere. Mira a difendere un “mestiere” delicato attraverso la **fissazione di una serie di principi etici** finora espressi a voce ma mai codificati in un manuale coraggioso che si rivolgesse ad interpreti tanto numerosi ed eterogenei.

Una serie di interviste a esperti della comunicazione enogastronomica, inoltre, contribuisce ad ampliare la conoscenza e i segreti di un contesto affascinante, ricco di sfaccettature, continuamente in evoluzione e in cui un unico argomento può essere declinato in tanti modi e strumenti.

Accanto alle finalità deontologiche, [Scrivere di Gusto](#) (Editrice Bibliografica) è la **prima guida per costruire un “metodo” di critica gastronomica** che parte dall’assunto che «Non basti saper scrivere, bisogna anche saperlo fare nel modo corretto e in maniera coerente». Un buon comunicatore, infatti, deve anche essere capace di adattare linguaggio e tono allo strumento utilizzato e al target a cui si riferisce.

L’indice degli argomenti

L’indice rivela immediatamente la completezza del libro perché parte dalla storia della critica gastronomica in Italia, con una illuminante intervista a **Edoardo Raspelli**, fino a proporre una serie di consigli pratici. Come prepararsi alla visita di un locale? Come si resta in incognito? Quale atteggiamento assumere all’arrivo e cosa osservare?

Fondamentali sono le regole, spiegate in maniera chiarissima, per approcciarsi alla valutazione con un atteggiamento distaccato ma, nello stesso tempo, partecipe nella definizione di tutti gli aspetti di cui tenere conto. Il contenuto finale, che si tratti di un articolo per un giornale o un blog oppure di un post per i social media, deve essere sintesi di **osservazione e sperimentazione**, competenza e obiettività senza degenerare in un manieristico esercizio di stile. Si scrive per il lettore al quale vanno fornite informazioni e risorse utili.

Un lungo capitolo approfondisce lo spinoso campo delle **guide enogastronomiche e del loro funzionamento**, non sempre caratterizzato dalla trasparenza. Non viene risparmiata dalle critiche nemmeno la Michelin, definita “**la Guida dei misteri**”, e con numeri alla mano Visintin evidenzia alcune incongruenze sul metodo di valutazione di quella che è considerata la “Bibbia” in campo ristorativo. Si riflette soprattutto sulla difficoltà di tracciare e recensire con completezza un panorama ristorativo nazionale o mondiale di dimensioni gigantesche, anche tenendo conto che un locale dovrebbe essere destinatario di più visite prima di ricevere un giudizio tanto importante per le conseguenze economiche che determina.

Food blogger e degli influencer: anche per loro esiste la deontologia

Vengono esaminate anche le nuove figure professionali dei food blogger e degli influencer, spesso colpevoli di scarsa trasparenza e commistione tra pubblicità e libera informazione, nonostante debbano rispettare alcune regole che l’**Istituto IAP - Autodisciplina Pubblicitaria** ha stabilito con il [Regolamento Digital Chart](#) sulla riconoscibilità della comunicazione commerciale diffusa attraverso internet.

Conclude il libro un capitolo dal titolo “**La critica degli altri**” da cui si evincono utili spunti di riflessione per impostare un approccio alla scrittura e alla critica in generale. In particolare viene eseguito un confronto tra la critica in campo gastronomico e quella dei settori dell’arte, della letteratura, del vino e del cinema con interviste a esponenti di rilievo (**Francesco Bonami** per l’arte, **Ida Bozzi** per la letteratura, **Antonello Maietta** per il vino e **Valerio Caprara** per il cinema).

Scrivere di Gusto: i temi del libro

- Lo stato della critica gastronomica in Italia
- La verità sul fenomeno Michelin
- Come ci si prepara e come si scrive la recensione di un ristorante
- Come tutelare l'incognito
- Stroncatura? Un falso problema.

Interviste contenute nel manuale

Francesco Bonami - critico d'arte; **Ida Bozzi** - critica letteraria; **Valerio Caprara** - critico cinematografico; **Chiara Cavalleris** - caporedattore di Dissapore.com; **Antonello Maietta** - presidente Associazione Italiana Sommelier; **Laura Mantovano** - direttrice editoriale delle guide del "Gambero Rosso"; **Sonia Peronaci** - foodblogger; **Edoardo Raspelli** - critico gastronomico; **Caterina Zanzi** - influencer.

"Scrivere di gusto" - Manuale di avviamento alla critica gastronomica

Autore: Valerio Massimo Visintin + altri

Editore: Editrice Bibliografica

Uscita: novembre 2020

Copertina flessibile: 136 pagine

Lingua: Italiano