

25 agosto 2023 15:21

Ristoranti per poveri, il ministro e lo chef Vissani

di [Vincenzo Donvito Maxia](#)



Fa specie l'intervento di un bravo e noto chef, Gianfranco Vissani (1), che difende il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida che ieri si è distinto per aver sostenuto che i poveri mangiano meglio dei ricchi.. [e relative spiegazioni a supporto.](#)

Il nostro chef, [nel suo ristorante](#), nella zona di Terni, un gioiello di gastronomia e ospitalità, offre i propri servizi con pagamenti di svariate centinaia di euro. Servizi che sono quindi per chi se li può permettere e che, altrimenti, con quel che spenderebbe in una cena, si nutrirebbe bene per un paio di settimane.

Ma è irritante, così come lo è stato leggere le parole del ministro, sentire l'elogio del povero fatto da chef Vissani: il bravo povero gastronomo domestico capace di essere punto di riferimento per qualità, conoscenza, capacità. Povero contrapposto ai ricchi che mangiano nel ristorante di Vissani - come dice il nostro chef - senza sapere neanche cosa e andandoci perché fa tendenza.

Dovremmo aspettarci che chef Vissani tratti male i propri clienti e, a parte le feste comandate dove tutti sono più buoni inclusi gli chef, cominci a dedicare la sua arte ai luoghi più disgraziati dell'umanità, come per esempio una mensa dei poveri... ricavando manicaretti da sogno nonostante i limitatissimi budget che queste mense hanno.

Cosa non si fa per vivere. Lollobrigida, Vissani, avanti il prossimo...

1 - agenzia Ansa - "Ha ragione il ministro Lollobrigida, i poveri mangiano meglio dei ricchi perché sanno riconoscere le cose buone e genuine": a dirlo all'ANSA è il maestro della cucina italiana, Gianfranco Vissani, da sempre grande cultore dei piatti della tradizione territoriale. Lo dice dopo che le parole del responsabile dell'Agricoltura per il Governo. "Un piatto povero può diventare un grandissimo piatto se cucinato bene e la gente che tradizionalmente non frequenta Capri, Porto Cervo o Saint Tropez sa come si può mangiare bene spendendo relativamente poco", aggiunge lo chef. "I ricchi vanno nei grandi ristoranti stellati spesso senza sapere nemmeno cosa mangiano, ci vanno perché fa tendenza", sottolinea ancora Vissani. "La famiglia media italiana - aggiunge -, quella legata alle proprie radici e che deve fare i conti per arrivare a fine mese, è tradizionalmente educata al riconoscimento delle materie prime. Questo gli permette di acquistare prodotti di ottima qualità e quindi di mangiare bene e in maniera sana. I miei menu sono stati sempre incentrati sui prodotti del territorio, ovviamente cucinati con quel 'quid' in più che ci mette lo chef, ma ho sempre attinto ai prodotti più poveri della nostra cucina italiana. Credo che dovremmo sempre più tornare alla riscoperta di vecchi sapori, quelli che costano poco e hanno un grande gusto, che sono poi quelli che ogni giorno vengono preparati dalle famiglie italiane che non si possono permettere di spendere cifre da capogiro nei ristoranti".

[Qui il video sul canale YouTube di Aduc](#)

CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)