Menù italiani, ahi ahi: sono poco “internazionali”

restaurant-de522534

Menù italiani bocciati dai turisti stranieri che anche quest’anno giungeranno in massa nel Bel Paese. Da una ricerca su un campione di 500 turisti stranieri condotta dall’Associazione Donne e Qualità della Vita, risulta che **il 70% degli intervistati boccia i menù dei ristoranti italiani per poca chiarezza e carenze o imprecisioni nella versione in inglese**, contro il 27% che ritiene invece siano sufficientemente curati e comprensibili. Secondo la ricerca, i turisti stranieri tacciano i menu italiani di provincialismo. È vero che i ristoranti di lusso offrono in molti casi (89%) menù bilingue, ma dato l’afflusso sempre più eterogeneo di turisti in Italia, gli stranieri si aspettano sicuramente più internazionalità, specie dai quei ristoranti nei quali una cena viene pagata anche 150 euro a testa. Pollice verso anche per i locali meno pretenziosi: infatti, **secondo la ricerca solo il 30% offre ai propri clienti una lista dei piatti in più lingue**. Bocciate le pizzerie, che solo nel 20% dei casi propongono al proprio cliente un menù in inglese. **Si salvano invece pub e fast food** che, date le origini anglo-americane, propongono agli amanti del cibo “junk” la possibilità di scegliere le pietanze almeno in due lingue (75%). Non passano l’esame neanche i food truck, camioncini itineranti che girano per le città, offrendo dall’aperitivo al dessert, in modalità “street”, impreparati nell’80% dei casi. Alla domanda “Come vorresti fosse strutturato un menù?” il 45 % degli intervistati lo vorrebbe “di più facile comprensione”. Per questo, oltre alla versione inglese, gradirebbero la traduzione anche in cinese, russo e indiano. Segue il 33% degli intervistati che vorrebbe maggiore cura e trasparenza alla voce “prezzi”, cercando di riportare nel modo più chiaro possibile i costi di ogni singola pietanza, sia in euro che nelle principali valute straniere, evitando così possibili problemi al momento di pagare. Infine secondo il 22% della ricerca, c’è chi sogna un “menù 3.0”, scegliendo cosa mangiare direttamente da uno smartphone o tablet, magari dopo aver visto un video tutorial sulla presentazione del piatto.