

USA. Come cambiano i tempi in tavola

Tyler Cowen, professore di economia alla George Mason University, ha scritto un libro

che mette in risalto, senza tanti fronzoli. "l'ignoranza e la scostumatezza" di tantissimi

camerieri americani, Un soggetto nuovo, in verità, ma non per Cowen che da tempo si è interessato dell'"eating out", del mangiare in ristorante.

"Oggi i camerieri - scrive tra l'altro l'autore - hanno il prurito nelle mani, si gettano addosso al piatto anche se non tutto è stato consumato, oppure se gli altri allo stesso tavolo sono ancora intenti a mangiare". È vero, naturalmente. È come una sottospecie di frenesia, sono lì a due passi pronti come falchi con le dita sul bordo del piatto. "Ha finito, qui" chiedono sciocamente.

Cowen si chiede perché queste cose succedono in America...

Forse qualcuno dovrebbe dirgli che queste cose succedono perché in questa nazione offrono un posto di cameriere (chiamiamoli così) al primo che chiede un lavoro,

senza esperienza e, purtroppo, senza nemmeno un briciolo di classe.

Lo stesso Cowen, nel suo libro, si lamenta perché i menu sono scritti con caratteri troppo piccoli, per i tovaglioli che "fanno schifo" ed infine per i tavoli nei ristoranti che diventano sempre più piccoli.

Chissà come prenderanno tutto questo i ristoratori statunitensi.

Benny Manocchia