



Miami, in cerca di turisti allodole. Lezioni di cultura in un ristorante latino

Dom Serafini (September 13, 2008)



Sfidare l'uragano Ike mentre attraversava la Florida é stato piú facile che trovare un ristorante giusto a Miami, nella famosa South Beach...

Entrare in un ristorante lungo Ocean Drive, una via sul lungomare piena di ristoranti, sarebbe stato come entrare in tintoria, ma mi avrebbero ripulito solamente le tasche. Immaginate, 70 dollari per quattro gambe di granchio, 45 dollari per un filetto mignon, 75 dollari per un astice congelato e vino a 12 dollari al bicchiere! Per chi come me viene da New York City, quei prezzi non avevano senso: fatti apposta per ripulire i turisti allodole e, fino prova contraria, nessuno mi ha mai accusato di essere un turista o un'allodola.

All'altezza della settima strada, ho istintivamente virato verso la strada parallela, Collins Avenue e lí, in mezzo a negozi meno alla moda di Ocean Drive, con in "svendita" a 10 dollari quattro T-shirt con la scritta Miami Beach (senza Iva per chi paga in contanti), ho trovato il Puerto Sagua Ristorante. Niente di spettacolare, credetemi, ma seppur a me non noto, apparentemente molto popolare tra la comunitá Latina di Miami, cioé quasi l'intera popolazione, essendo Miami una cittá piú Latina che anglo. Infatti, il tassista al quale ho chiesto di portarmi il giorno dopo per fare la foto che vedete in basso, lo conosceva benissimo.



In difesa di Ocean Drive, bisogna dire che, per pranzo, i prezzi sono abbordabili, ma per cena la zona diventa proibitiva.

Ritornando a Puerto Sagua, ha il nome di un paese cubano e dentro al ristorante ci sono tanti quadri a ricordarlo. Ma ci sono anche vedute di laghi svizzeri che, a prima vista, stonerebbero, ma sono lí a provare che il ristorante non deve dimostrare nulla per ciò che riguarda la sua autenticità.

L'accoglienza é cordiale, ma ciò che colpisce é quando il cameriere suggerisce di ordinare una lombata di manzo a 14 dollari, piuttosto che un filetto mignon a 25.

Ordino mezza bottiglia di ottimo vino argentino per 13 dollari, mentre il piatto principale é accompagnato da insalata ed una patata al forno delle dimensioni di una melanzana. Il tutto per la modica cifra di 35 dollari, inclusi tasse e mancia. L'enorme bistecca che copriva tutto il piatto era cucinata a puntino.

Il fatto che i camerieri mangiassero assieme ai clienti e non prima che il ristorante aprisse o dopo che chiudesse, non ha ridotto la prontezza del servizio, anche perché, per non disturbare, i clienti si sceglievano i tavoli da soli.

Tra la clientela, puramente Latina, facevano sfoggio donne vestite in modo provocante, ma esclusivamente a beneficio dei loro uomini che, come dei radar, controllavano la sala in continuazione per assicurarsi che le loro donne non fossero prese di mira. A scoraggiare i curiosi, bastava mettere in mostra dei tatuaggi che bisogna andare in posti speciali per averli, non quelli che i finti macho e le veline si fanno fare negli appositi studi.

Quindi se davanti al tavolo passa una giovane con la minigonna che ondula come se fosse in mezzo ad una bufera di vento, tenere sempre gli occhi fissi sul piatto. Al massimo si può far finta di bere per alzare lo sguardo. Anche le donne sono gelose dei loro uomini e lo si vede dal modo in cui queste guardano le altre, il che mi ricorda le scenate che subisce un amico di Teramo, sposato ad una cubana, ogni volta che davanti a loro passa una donna, specialmente se lui la ignora, e quindi nella mente di lei, dissimulando un vero interesse. #

Source URL: <http://ftp.iitaly.org/magazine/article/miami-in-cerca-di-turisti-allodole-lezioni-di-cultura-in-un-ristorante-latino>

Links

[1] <http://ftp.iitaly.org/files/dom1221332846jpg>