Ristodoc Ecco il portale interattivo per i gourmet romani

Si chiama *Ristodoc.com* ed è un portale dedicato interamente all'enogastronomia del Lazio e provincia. Non il primo sul web, ma il primo a candidarsi come punto di riferimento per ristoratori, giornalisti, addetti ai lavori e gourmet a caccia di novità e conferme. La principale novità del portale, presentato nei giorni scorsi a Palazzo Rospigliosi e ideato e gestito dall'agenzia MG Logos, prevede non solo articoli, recensioni, ricette e approfondimenti, ma anche la possibilità per tutti di essere parte attiva del progetto. «L'idea è semplice e complessa al tempo stesso - spiega Stefano Carboni, amministratore unico di Ristodoc - quella di creare uno strumento che vada la partecipazione fattiva di tutte le parti in causa. Con i ristoratori che diventano protagonisti sia con le interviste e loro dedicate, sia con la possibilità di intervenire in modo attivo. Con la critica che, per la prima volta, non si limita a raccontare ma si racconta. E poi il pubblico. Che grazie potrà non soltanto attingere a una sorta di guida-non guida ma partecipare in prima persona con recensioni, consigli, segnalazioni». Insomma, una vera e propria testata giornalistica «a forte coinvolgimento di trade - prodegue Carboni -. Il nostro sogno è costruire una community di professionisti e appassionati sul tema della ristorazione di alto livello».

Ristodoc ha una grafica accattivante - che peraltro l'utente può agevolmente personalizzare - ed è facile da «navigare». Si presenta con una «prima pagina» in cui sono in evidenza le aperture (attualmente tre interviste ai fratelli Cacciani, ad Anthony Genovese e ad Alessandro Scorsone), sezioni speciali come le ricette, la «cena perfetta», rubriche dedicate al vino e all'olio, un ricco notiziario con appuntamenti romani, qualche divagazione extraregionale, Una sezione sui prodotti con marchiodop, igp ostga cura dell'Atlante Qualivita. E poi c'è la parte principale, un po' guida un po' banca-dati di locali suddivisi per tipologia (ristoranti, enoteche e catering), con uno spazio per le segnalazioni. Insomma, uno strumento destinato pian piano ad arricchirsi ma che già così com'è appare imprescindibile.



CHEF Paolo Cacciani

