

GENTE UN IRRIVERENTE TESTO DÀ I VOTI ALLE TOILETTE DEI LOCALI D'ITALIA

SE DOVETE ANDARE IN BAGNO LEGGETE LE RECENSIONI

SI CHIAMA "GUIDA PISHLEN" E DECRETA I SERVIZI IGIENICI MIGLIORI DI BAR, RISTORANTI E AUTOGRILL. E AL PRIMO POSTO C'È ALESSANDRO BORGHESE

di Mariella Palermo

Tra un piatto di spaghetti e un sorso di vino, può succedere che si debba abbandonare la tavola per un intermezzo alla toilette del ristorante in cui abbiamo deciso di trascorrere una piacevole serata. Quante volte, varcata quella soglia, ci siamo ritrovati in un girone dantesco di odori spiacevoli e rubinetti recalcitranti, distributori di sapone vuoti e zero carta igienica? Ma da oggi si può affrontare questa prova con una consapevolezza in più grazie alla *Guida Pishlen*, irriverente progetto editoriale di Cess Advisor, community online che ha fatto luce sui luoghi più nascosti, eppure cruciali di ogni ristorante: i bagni.

UN CAMPIONE DI OLTRE 1.500 LUOGHI

Questa singolare guida, giunta alla terza edizione, si pone come il TripAdvisor dei gabinetti. «In Italia sono state recensite oltre 1.500 toilette da nord a sud, grazie al lavoro certosino di ispettori in incognito che hanno valutato l'esperienza offerta da questi piccoli, ma fondamentali, santuari dell'igiene», dice a *Gente* Mario M., pseudonimo usato dall'ideatore della *Guida* per tenere celata la sua identità. «Per certificare l'obiettività della recensione, ogni ispettore ha realizzato e pubblicato un video accurato del bagno in oggetto su Instagram (@cess_advisor), da cui si può scaricare gratis il testo: ci tengo a precisare che "cesso", termine considerato volgare, deriva dal latino *secessus*, che significa "appartato". Ebbene l'edizione 2025 assegna lo "Spazzolone d'oro" alla toilette del

SUL PODIO

Lo chef Alessandro Borghese, 48 anni, si è aggiudicato il primo premio per le toilette del suo locale Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità, a Milano.





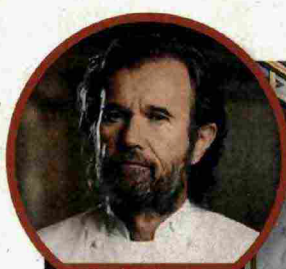
COME IN UNA GALLERIA
Nelle toilette del ristorante Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità vengono persino esposti, a rotazione, quadri di artisti famosi o emergenti.

ristorante milanese dello chef Alessandro Borghese, AB - Il lusso della semplicità, la migliore in assoluto in questa classifica, che vince pure il premio speciale "Bagno Milano Nobile 2025". La motivazione? "Bagno realizzato e corredato con grande sensibilità, a partire dalle lavette alla crema per le mani. Finalmente uno chef che ha compreso che il bagno è parte dell'esperienza nel proprio locale". E il vincitore come ha reagito? «Mi ha sorpreso, devo essere onesto», dice Borghese. Mettiamo tanta cura e attenzione per il dettaglio, in ogni cosa che riguarda l'esperienza nei nostri ristoranti, dagli allestimenti alle luci alla musica, alle sale da bagno che devono essere dotate di tutto quanto può fare di un momento privato un'esperienza piacevole. Ricevere questo riconoscimento è stato... figo. Un motivo di orgoglio mio, dell'architetto che ha fatto il progetto e della società di mia moglie Wilma che gestisce i miei ristoranti a Milano e Venezia con cura maniacale».

E IN TV È QUESTIONE DI TELEGENIA

Chissà perché nello show 4 Ristoranti, fra le categorie valutate nella gara fra ristoratori - location, servizio, menu,

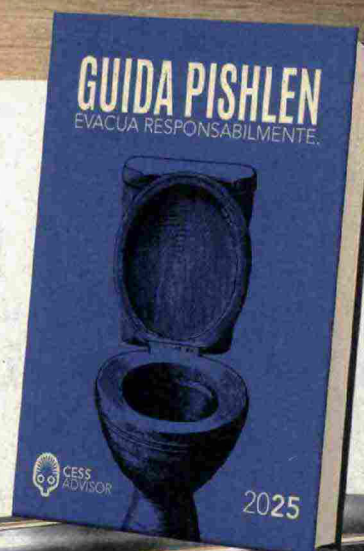
conto, special - non vengono considerate le toilette. «Confesso che quando ho messo in piedi lo show, nelle puntate di prova avevamo anche la valutazione dei bagni, ma poi si è deciso che le toilette non erano telegeniche. Però è un aspetto che dovrei riconsiderare». E allora vediamo cos'ha di speciale la sala da bagno del ristorante di Borghese, che raggiungiamo al telefono. «Intanto ►



Carlo Cracco

MINZIONE SPECIALE

Le toilette del ristorante di Carlo Cracco, 59 anni, a Milano sono state definite "imperiali" dalla Guida Pishlen (in alto, la cover).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SI AGGIUDICA UN RICONOSCIMENTO ANCHE UN BAGNO PUBBLICO A NAPOLI

E QUANDO SI VOLA I SERVIZI DELLA IBERIA SONO I PIÙ DECOROSI

► gli diamo importanza: da molti anni i miei ristoranti ospitano mostre di artisti di grido o emergenti e le toilette non sono escluse; poi

cambiamo sempre qualcosa negli allestimenti a seconda delle stagioni o in occasione delle feste principali», sottolinea lo chef al quale chiediamo

quali siano le regole per una toilette a cinque stelle. «Pulizia, ordine, investire sempre in novità e avere un occhio attento: da noi c'è una persona che controlla, durante il servizio, che sia sempre tutto pulito, in ordine».

TRA BAR, AUTOGRILL E TRAGHETTI

Ai primi posti della classifica ristoranti anche Risoelatte Ticinese,

sempre a Milano, e a pari merito il ristorante Villa Margherita, sull'isola di Capri. Nella categoria "stellati" si distingue il bagno "imperiale a tratti imperioso" del Ristorante Cracco in Galleria Vittorio Emanuele a Milano. Ma gli ispettori di Cess advisor hanno valutato persino le toilette delle pizzerie. Tra queste emerge Sustable a Volla (Napoli); mentre fra i bar spicca Le Fleur, a Villa di Briano (Caserta) che vince anche il premio speciale "Bagno dell'anno 2025"; per le stazioni di servizio, encomio ai bagni della Stazione Prenestina Est di Autogrill al km. 566 della A1 nei pressi di Roma; mentre nella sezione mezzi di trasporto, al top le toilette della compagnia spagnola Iberia Airlines, quelle di Italo Treno e, sui traghetti, i bagni di Caremar Napoli-Capri. Fra le "ritirate" a pagamento la migliore si chiama "Se ti scappa" ed è in Via Atri 32, nel centro storico di Napoli.

PULITO È D'OBBLIGO

Certo, il tono ironico e dissacrante è il marchio di fabbrica della *Guida Pishlen*, ma in fondo, non c'è niente di più serio di un'esperienza al ristorante rovinata da un incontro ravvicinato con un bagno repellente. Quindi, la prossima volta, prima di scegliere dove andare a cena, un'occhiatina a questa classifica non è una cattiva idea. Perché il vero lusso di un ristorante non si misura solamente dal conto e dalla prelibatezza delle portate, ma anche dalla serenità con cui ci si può allontanare dal tavolo per una breve "pausa di riflessione". E se quell'intermezzo sarà piacevole, forse varrà la pena aggiungere una stella (non Michelin, ma Pishlen!) alla nostra personale recensione. Ristoratori, siete avvisati: una toilette accogliente, pulita, profumata e accessoriata non è un optional ma un obbligo.

Mariella Palermo