Recensioni del Terzo Tipo: su Food Network il format che mette sotto esame ristoranti, recensioni e trasparenza

Dal 23 gennaio in prima tv il nuovo programma condotto da Dj Mitch analizza qualità, sicurezza alimentare e recensioni dei locali più discussi del web

In un contesto gastronomico sempre più condizionato dall'estetica dei social e dalla logica dei "like", **Recensioni del Terzo Tipo** è il nuovo format televisivo che prova a riportare il dibattito sul cibo dentro una dimensione concreta e verificabile. Il programma debutta su **Food Network** a partire da **venerdì 23 gennaio alle ore 22**, con una prima stagione composta da sei puntate, pensate come un'indagine sul campo più che come una semplice recensione televisiva.

L'idea di partenza è quella di rispondere a una domanda chiave: dietro alle immagini patinate e alle promesse dei social, c'è davvero sostanza? E soprattutto, il cliente sa davvero cosa sta pagando quando si siede al tavolo di un ristorante?

La conduzione di Dj Mitch e l’idea di una “terza” recensione

Alla conduzione di **Recensioni del Terzo Tipo** c’è Dj Mitch, nome d’arte di Giovanni Mencarelli, voce storica di Radio 105 e già volto televisivo de Le Iene. Il format nasce da una sua idea e dall’esigenza di andare oltre la contrapposizione, spesso sterile, tra ristoratori e clienti.

> «Quando ho immaginato Recensioni del Terzo Tipo, non volevo solo un altro programma sul cibo. – spiega Dj Mitch – Volevo creare uno spazio dove si parla di consapevolezza alimentare, di rispetto per le materie prime e di trasparenza tra chi cucina e chi mangia. Oggi più che mai, sapere da dove arriva ciò che mettiamo nel piatto non è un lusso: è un diritto di chi spende. Non giudichiamo il piatto. Raccontiamo la verità e facciamo la recensione che nessuno aveva il coraggio di fare».

La “**terza recensione**”, quindi, non è quella entusiastica dei social, né quella rabbiosa di chi si sente deluso, ma una **verifica** basata su dati, osservazione diretta e competenze tecniche.

Dj Mitch, nome d’arte di Giovanni Mencarelli (Foto © Ufficio stampa).

Il punto di vista del consumatore e il tema del valore

Il programma mette al centro anche una riflessione più ampia sul valore economico e culturale del mangiare fuori casa. Un aspetto sottolineato da **Roberto Pascal Pisani**, che richiama l'attenzione sul rapporto tra prezzo, qualità e consapevolezza.

> «Mangiare fuori casa è diventato un piccolo lusso e, come per ogni lusso, abbiamo il diritto di sapere esattamente cosa stiamo pagando. Eppure, nella stragrande maggioranza dei casi, quando ci sediamo al tavolo di un ristorante non abbiamo la minima idea della provenienza reale dei prodotti che ci vengono serviti. Crediamo che la trasparenza sugli ingredienti non sia un optional, ma un atto dovuto verso chi paga. E crediamo che per un ristoratore garantire il miglior rapporto qualità-prezzo non sia solo business: è un dovere morale».

Un passaggio che chiarisce bene l'intento del format: **non demonizzare la ristorazione**, ma pretendere chiarezza e responsabilità, soprattutto in un contesto economico in cui il consumo fuori casa è sempre più selettivo.

Sicurezza alimentare e attenzione ai dettagli

Salvatore Barbato, co-regista e autore del format, richiama anche un altro elemento che caratterizza il programma, **ovvero l'attenzione alla sicurezza alimentare**, intesa come parte

integrante dell’intero sistema che sta dietro una cucina: processi, materie prime, gestione e responsabilità.

Tre ristoranti a puntata e il confronto con le recensioni negative

Ogni episodio prevede l’**analisi di tre ristoranti tra i più chiacchierati del web**, spesso al centro di recensioni negative o polemiche online. Il confronto parte proprio da quelle critiche, che vengono verificate sul campo attraverso test concreti: **menu**, **porzioni**, **qualità degli ingredienti**, trasparenza delle informazioni e coerenza tra promessa e realtà.

Dj Mitch è affiancato in ogni puntata da uno chef o da un esperto del settore – tra cui lo **chef Daniele Rossi** – che offre una lettura tecnica dell’esperienza gastronomica.

La **prima stagione di Recensioni del Terzo Tipo** si articola in sei appuntamenti, ciascuno con un focus tematico preciso:

- 23 gennaio: Pausa pranzo – Quantità vs Qualità (due puntate)
- 30 gennaio: Specialisti della carne
- 6 febbraio: Ristoranti “fascia alta”
- 13 febbraio: Ristoranti a sorpresa
- 20 febbraio: L’abito fa il ristorante?

Ogni puntata si chiude con una domanda aperta: **ha ragione il cliente deluso o il ristorante accusato**?

Produzione e presenza digitale

Il programma è prodotto da **Star-M** e **Pascal Media Consulting**, con la regia di **Salvatore Barbato** e **Giovanni Mencarelli** e testi firmati da Salvatore Barbato, Giovanni Mencarelli e Roberto Pascal Pisani. Accanto alla messa in onda televisiva, il progetto vive anche sui social, dove il confronto con il pubblico prosegue e si arricchisce di nuovi spunti.

Informazioni: foodnetwork.it

Data di creazione
23/01/2026
Autore
enzo-radunanza