



• **LUXURY** •
FOOD & BEVERAGE
Magazine



Salumificio Val Rendena: una storia di successo

L'inizio dell'attività nel 1947. La crescita grazie allo speck, alla carne salada e ad altre tipicità trentine. La ricca offerta per il settore Horeca e le novità del 2020. Parla il titolare, Andrea Gasperi.

L'INTERVISTA
EDOARDO RASPELLI:
"LA GENTE VORRÀ
MANGIARE TANTO E BENE"

TREND
L'HOTELLERIE
DOPO LA
PANDEMIA

FACE TO FACE
RAFFAELE ALAJMO:
"SE RIAPRIAMO SUBITO,
QUI CROLLA TUTTO"

Edizione: Edizioni Turbo srl - Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23 - 20121 (Milano) - Tel. +39 0362 600463/4/5 - Fax +39 0362 600416 - Registrazione Tribunale di Milano n. 203 del 17 settembre 2015 - Periodico mensile Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 Conv. in L. 46/2004 Art. 1 - (D.M. - Stampa: alpitiprint - Busto Arsizio (VA) - Una copia 0,01 euro - In caso di mancato pagamento invia al C/CDP Milano (presso per la restituzione al mittente) previsto es 5

PHOTO CREDIT: MARCO GUALTIERI



e d i t o r i a l e

LUSTRIAMO I MESTOLI, FUOCO AI FORNELLI

“Anche la notte più lunga eterna non è”: se lo pensava Bertolt Brecht, figuriamoci noi. Alla fine ci siamo arrivati: si riapre. Con cautele, con mille tentennamenti e cambi di rotta da parte di chi ci dovrebbe governare, e con polemiche, litigi, consigli, prese di posizione. Forse lentamente si può cominciare a tornare alla normalità. E di questo, un settore come la ristorazione deve avere una felicità particolare: fin da subito, ristoranti, pizzerie, paninoteche e bar, per non dire degli alberghi, furono gli esercizi commerciali che ci si premurò di chiudere. E non si sapeva per quanto. Bastava andare su facebook e leggere le pagine dedicate ai maggiori ristoranti italiani oppure, ancora meglio, i profili personali dei cuochi e dei ristoratori stessi: nessuno sapeva cosa fare, nessuno era in grado di dire se sarebbe arrivato a fine mese. C'erano derrate alimentari a rischio deperimento, fornitori che non potevano più rifornire o che comunque erano da pagare per il pregresso, dipendenti da retribuire. Tutta la parte più spiccatamente imprenditoriale delle attività era in potenziale pericolo.

L'appello che il nostro direttore Angelo Frigerio aveva rivolto al Governo, assieme a Paolo Massobrio, era questo: fateci riaprire, consentiteci di non morire. Molti ristoratori avevano aderito con convinzione. Altri (lo leggerete qui) per numerose ragioni erano contrari a riaprire con troppe limitazioni. C'è da capirli: l'appello uscì nel momento in cui si vociferava a più parti di pannelli di plastica trasparente in mezzo ai commensali, come si trattasse dell'ufficio del catasto, e di altre soluzioni quasi apocalittiche per una riapertura sicura. Ora, niente di tutto questo è successo: la riapertura è stata possibile con condizioni non troppo draconiane, anzi agile sintesi tra la necessità della sicurezza e il realismo quotidiano del rapporto ristoratore-cliente. Ora staremo a vedere. Guai a generalizzare, in questo campo. Molti lamentano che un sacco di gente ancora ha paura semplicemente a uscire di casa, figurarsi a mangiare fuori. E' vero, ma allora raccontiamo anche la parte piena del bicchiere: tutte quelle persone sono arcistufe di sentirsi al confino, e desiderose di uscire a cena, magari in modo diverso dal solito. Una parte dei clienti mancherà: gli stranieri. Dicono tutti che il turismo calerà bruscamente. Molti ristoranti a due e tre stelle Michelin, secondo alcuni, è anche per questo che non volevano riaprire subito: per il timore di non poter contare più sulla clientela straniera, tradizionale bacino d'utenza privilegiato per i loro tavoli. Ma anche qui, tocca aspettare.

Non si può usare la sfera di cristallo, lanciarsi in previsioni probabili ma solo ipotetiche: un'ipotesi, per quanto plausibile, non è la verità. Incrociamo le dita, tutte le dita delle mani. E intanto facciamo l'unica cosa che possiamo fare: cuciniamo, serviamo i piatti e i vini, accontentiamo i clienti. E' il nostro lavoro: se l'abbiamo scelto, è perché lo sappiamo fare e ci piace farlo. Ora ci è ridata l'opportunità di tornare a brillare. Lustriamo i mestoli, e adelante.

Tommaso Farina

Edizioni Turbo Srl Direttore responsabile: ANGELO FRIGERIO

Redazione: Corso della Resistenza, 23 20821 Meda (MB) - info@tespi.net
Stampa: Alphaprint - Busto Arsizio (VA) - Una copia 1,00 euro

Anno 02 - N.05 / 2020 Periodico mensile - Registrazione al Trib. di Milano n° 203 dell'11 settembre 2019
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005

Prezzo di una copia 1,55 euro - arretrati 7,55 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 25,00 euro via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

Pubblicazioni Edizioni Turbo

Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.hitechweb.info, www.technospia.it

Chiuso in redazione il 25 maggio 2020

ALIMENTANDO
IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE
www.alimentando.info

TESPI
mediagroup
www.tespi.net



L'eccellenza della Qualità

www.palzola.it



m e n u

COVER

SALUMIFICIO
VAL RENDENA: UNA
STORIA DI SUCCESSO



DA SINISTRA: ROSSELLA GASPERI, ANDREA GASPERI,
MARA GASPERI, GILBERTO FERRARI, ERMINIO FERRARI,
GINO FERRARI.

10-11

L'INTERVISTA

SANGALLI: "CHIEDIAMO
UNA MORATORIA
FISCALE PER
TUTTO IL 2020"

9

INCURSIONI

LONDRA AI TEMPI
DEL CORONAVIRUS

12-13

RICORRENZE

CONSORZIO DEL
GORGONZOLA: 50
ANNI DI TRADIZIONE



14

RENATO INVERNIZZI

L'INTERVISTA

"LA GENTE
VORRÀ MANGIARE
TANTO E BENE"



16-17

EDOARDO RASPELLI

ZOOM

SEMPRE SIA LODATO
QUEL FESSO
CHE HA PAGATO

18

TREND

L'HOTELLERIE
DOPO LA PANDEMIA

20-21

L'INCHIESTA

MANGIAMO FUORI
STASERA?



22-24

IL CASO

O DELIVERY
O MORTE

26-27

IL FATTO

VENGHINO SIGNORI,
TAROCCHI ONLINE
A METÀ PREZZO

28-29

LO STUPIDARIO

TRIPADVISOR
E I NUOVI MOSTRI...

30-31

FACE TO FACE

"SE RIAPRIAMO
SUBITO, QUI
CROLLA TUTTO"



32-33

RAFFAELE ALAJMO

flash



CONFINDUSTRIA ALBERGHI: “LA PRIORITÀ È LA SOPRAVVIVENZA DEL TURISMO. MA NESSUNO CI ASCOLTA”

Confindustria alberghi lancia l'allarme sul destino di un settore strategico per l'economia italiana. Come spiega la vicepresidente Maria Carmela Colaiacovo al Sole 24 Ore: “Il Governo sta sottovalutando quanto pesi il nostro settore per l'economia del Paese e sta ignorando quanto sia difficile oggi e lo sarà ancora di più nel prossimo futuro. Ma nessuno ci ascolta. Abbiamo un'unica priorità: la sopravvivenza del turismo



italiano”. Tra le misure richieste, Colaiacovo sottolinea la necessità di sospendere gli affitti agli albergatori, concedere credito di imposta per imprese con immobili in proprietà e finanziamenti a fondo perduto, defiscalizzare i costi del lavoro. Il calo dei ricavi, stando alle stime più recenti, potrebbe essere del 60% per gli albergatori, ma non è escluso che possa crollare fino al 90%.

GORGONZOLA
Gran Riserva
 LEONARDI
 IGOR

• MEDAGLIA D'ORO AL WORLD CHEESE AWARDS

• NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

• CERTIFICATO BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

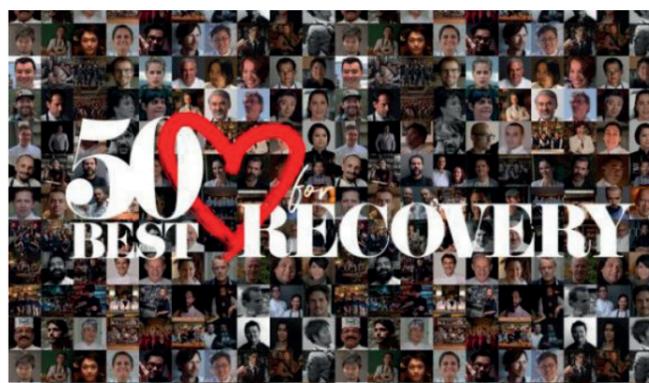


www.igorgorgonzola.com



WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS ATTIVA UN FONDO DI SOLIDARIETÀ

La World's 50 Best Restaurants, classifica redatta dal mensile britannico Restaurant, ha attivato un fondo a sostegno delle imprese in difficoltà. Realizzato in collaborazione con Acqua Panna e San Pellegrino, il fondo si chiama 50 Best for Recovery. Sarà utilizzato per supportare una serie di organizzazioni senza scopo di lucro, spiega l'associazione, attive in diverse parti del mondo per aiutare il settore della ristorazione. I fondi verranno raccolti tramite donazioni dei partner della classifica e attraverso una serie di iniziative che coinvolgeranno i clienti più affezionati della ristorazione. La 50 Best annuncia anche un 'virtual recovery summit' a settembre, con masterclass, conferenze e altri eventi dedicati al settore di alta gamma.





MILANO WINE WEEK DIVENTA VIRTUALE



Digitalizzare e internazionalizzare: in tempo di coronavirus, queste saranno le due parole d'ordine della Milano Wine Week prossima ventura. La kermesse enologica milanese, giunta alla terza edizione, finora aveva messo in luce numeri importantissimi: più di 300 eventi, oltre 300mila partecipanti, 1.500 aziende coinvolte e più di 300 locali attivati in tutta la città. Con le limitazioni sanitarie e sociali dovute al Covid-19, l'ideatore e organizzatore Federico Gordini è dovuto correre ai ripari.

Già la presentazione alla stampa, svoltasi in videoconferenza su internet, ha costituito una specie di antipasto di quel che sarà la Wine Week 2020, programmata dal 3 all'11 ottobre prossimi. Sarà una settimana del vino virtuale. Grazie all'adozione di una speciale piattaforma digitale, la prima mai utilizzata nell'ambito di una rassegna sul vino, Gordini conta di trasformare la Milano Wine Week in una specie di stazione televisiva sul vino, aperta agli ascolti in tutto il mondo: "In uno spazio immaginato come uno studio televisivo, alla presenza di un nucleo selezionato di operatori, ristoratori e giornalisti italiani, le cantine avranno la possibilità di presentare in simultanea i loro prodotti in più Paesi nel mondo, grazie alle 10 sedi internazionali della Milano Wine Week 2020, che sono dislocate nelle città di Londra, Monaco, Mosca, Pechino, Shanghai, Hong Kong, New York, San Francisco, Miami e Toronto. Saranno quindi toccati i più importanti mercati di riferimento del mondo vitivinicolo". Proprio come promesso: digitalizzazione e sguardo internazionale più che mai. In aggiunta a questi "Digital Tasting" (così li ha battezzati Gordini), sulle piazze virtuali verranno dirottati gli ormai noti e frequentatissimi seminari, incontri e approfondimenti con gli ospiti più svariati: tra essi, il nuovo Shaping Wine (8 ottobre), realizzato in partnership con Sda Bocconi, sarà pensato come un momento di riflessione sui trend innovativi e sul retail del mondo del vino. Resterà immutato il sodalizio con molti locali e vinerie dei quartieri di Milano.

FASE 2, RIAPRE SOLO UN TERZO DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE. CONSUMI A -80%

Dopo il via libera alla riapertura di locali e ristoranti, solo un terzo delle attività ha scelto di alzare nuovamente le saracinesche. Numerosi chef stellati, da Heinz Beck a Massimo Bottura, hanno scelto di rimandare l'apertura. Per questo motivo, e perché molti sono ancora in smart working, il calo dei consumi, secondo le ultime stime di Coldiretti, è stato vicino all'80%. A farne le spese sono, primi fra tutti, i dipendenti, come riporta oggi Il Sole 24 Ore: circa 400mila persone sono ancora a casa, quattro su dieci degli impiegati nel settore. Numerose le difficoltà con cui devono confrontarsi i ristoratori. A partire dai protocolli di sicurezza per accelerare i tempi della riapertura. L'acquisto dei Dpi, inoltre, e la sanificazione degli ambienti rappresentano un costo extra compreso fra i 3mila e i 4mila euro. Grava, infine, l'assenza delle misure annunciate dal Governo. Da un'indagine realizzata dal quotidiano, "i dipendenti in cassa integrazione non hanno ancora ricevuto lo stipendio di marzo. C'è chi ha fatto smaltire le ferie arretrate e poi ha utilizzato al minimo l'ammortizzatore sociale. [...] Tutti i ristoratori della Penisola hanno perso molto, moltissimo e fanno i conti con incassi decimati dalla pandemia. Perché non basta riaprire perché i costi fissi, aumentati nella fase 2, falchiano ogni possibilità di chiudere in utile l'esercizio in corso. In altre parole per salvare la ristorazione serviranno misure straordinarie".



FIPE: "IL DECRETO RILANCIO È UNA BOCCATA D'OSSIGENO, MA SERVONO REGOLE CHIARE"



"Il Dl Rilancio approvato dal governo è sicuramente una salutare boccata d'ossigeno per il settore dei pubblici esercizi, anche se resta necessario e urgente fare di più", spiega Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe. "Il provvedimento recepisce alcune delle richieste avanzate dalla Federazione: dalla soppressione delle clausole di salvaguardia in materia di conti pubblici, alla previsione dei contributi a fondo perduto a titolo di ristoro delle cadute di fatturato, l'estensione a tre mensilità e la credibilità del credito d'imposta per locazioni commerciali e affitti d'azienda, l'abbuono del primo versamento Irap, l'ulteriore proroga a settembre per i versamenti dei tributi e dei contributi sospesi per aprile e maggio, il rafforzamento fino a ulteriori 9 settimane degli strumenti di cassa integrazione". Stoppani sottolinea poi che il decreto sia un "buon inizio", ma è indispensabile "un maggiore coraggio sul fronte dei contributi a fondo perduto". "Ciò che ci preoccupa di più in questa fase", conclude, "è il Protocollo di sicurezza per il settore, sul quale le linee guida proposte dall'Inail sono insostenibili dal punto di vista economico ed organizzativo. Ci auguriamo che il Governo dimostri buon senso e praticità, identificando regole sostenibili per riaprire in sicurezza, superando l'ipotesi di distanziamento incomprensibile, che prevede ben quattro metri quadri a commensale".

CARNE

SPECIALITÀ TIPICA TRENTINA

SALADA



ELEMENTI DESIGN



Salumificio Val Rendena - Porte di Rendena - Trentino - Italy
www.salumificiovalrendena.it

scopri di più





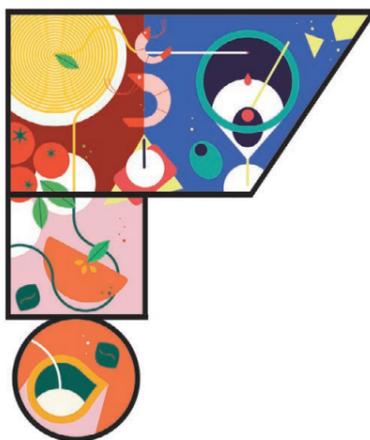
NEW YORK, ELEVEN MADISON PARK A RISCHIO CHIUSURA



L'America è il Paese sul quale il Coronavirus ha picchiato più duro, in termini di contagiati e di vittime. E l'ecatombe economica che ne seguirà rischia di essere egualmente incalcolabile. Una notizia dà la misura di quel che sta accadendo oltremare: Eleven Madison Park rischia di non riaprire. Il ristorante, uno dei templi culinari della New York moderna, tre stelle Michelin, forse chiuderà. O almeno, così ha dichiarato lo chef Daniel Humm, che pensava a un lockdown di poche settimane, e si è trovato invece a gestire un'emergenza inaspettata nella sua gravità: "Ci vorranno milioni di dollari per rimettersi in moto. Innanzitutto bisogna riportare indietro il personale. Lavoro con le attrezzature migliori in un grande spazio. E voglio continuare a cucinare con gli ingredienti più belli e preziosi in modo creativo, ma allo stesso tempo, la cosa deve avere un senso". Tutto è dubitativo, ma il grande chef svizzero, un vero mago nell'inventare fantasmagoriche ricette a base di anatra, tradisce il suo sconforto: "Se riapriremo dovremmo rivedere il concetto di lusso, ma sarà anche un'occasione per continuare a sfamare coloro che non hanno niente. Non penso che dovremmo sfamare più solo l'1% della popolazione. La ripresa sarà lenta e non ci saranno posti di lavoro per tutti". A tutt'oggi, una cena per due in questo sacro di cucina può arrivare ai 1000 dollari, e prima del lockdown bisogna prenotare mesi prima. L'eventuale chiusura di una macchina da guerra del genere imporrà pesanti interrogativi in tutto il mondo.

RINVIATO IL DEBUTTO DI FLAVOR

E' stato momentaneamente rinviato il lancio di Flavor, il nuovo salone dedicato all'Horeca Premium di Pitti Immagine e Fiere di Parma. La manifestazione era prevista dal 4 al 6 ottobre presso la Fortezza da Basso di Firenze. I due enti, partner per la prima volta in un progetto fieristico rivolto agli operatori della filiera 'out of home', comunicano di aver preso la decisione congiuntamente "dopo aver valutato attentamente l'evoluzione dello scenario attuale e dell'emergenza sanitaria in corso", spiega Raffaello Napoleone, amministratore delegato di Pitti Immagine. Inoltre "le oggettive conseguenze della pandemia sulle economie globali non sono presupposti ideali per tenere a battesimo un nuovo progetto, oltretutto se connesso ad attività economiche - come quelle turistiche, della ristorazione, passando per i servizi legati al mondo food - che in questo momento sono stati penalizzati dal lockdown". Flavor verrà probabilmente riposizionata all'inizio o alla fine del 2022, in virtù dell'evoluzione dello scenario.



PRESENTATO IL MERANO WINEFESTIVAL 2020



Presentazione diversa dal solito, quella dell'edizione 2020 del Merano WineFestival. Helmuth Köcher, gran patron della rassegna vinicola altoatesina, ha dovuto annunciare le novità in videoconferenza. Quello che ci attende dal 6 al 10 novembre prossimo sarà un festival diverso: la manifestazione 2020 punta a dare fisicamente maggiore spazio a produttori e visitatori nel rispetto delle regole di distanziamento e di igiene attualmente in vigore, ma anche a una diversa organizzazione dei tempi che vedrà l'inserimento di una turnazione su due fasce orarie, la prima dalle 9 alle 13.30 e la seconda dalle 14.30 alle 19. Tra le novità, la guida The WineHunter Award: il premio ufficiale di Merano Wine Festival diventa quest'anno un prezioso volume cartaceo. Poi, ecco l'e-commerce The WineHunter, in collaborazione con Gruppo Volta, su cui poter acquistare i prodotti premiati da The WineHunter, e una piattaforma digitale sviluppata in collaborazione con Milano Wine Week per lo svolgimento delle Masterclasses. Cambia anche il Gala Event del 5 novembre, che al Teatro Puccini vedrà la proiezione del teaser del film Wine Odyssey. E poi, ancora iniziative come Book your own sommelier, in diretta audio e video con degustazione per chi segue l'evento da casa, e gli showcooking in loco e digitali.



l'intervista

SANGALLI: "CHIEDIAMO UNA MORATORIA FISCALE PER TUTTO IL 2020"

Il presidente di Confcommercio fa il punto in vista della riapertura totale degli esercizi. E quantifica il rischio che il nostro Pil perda, alla fine dell'anno, il 7,9%. Pari a 130 miliardi di euro.

In queste settimane ha chiesto ripetutamente allo Stato di contrastare il crollo dei consumi a marzo e aprile. Con liquidità immediata e senza burocrazia. Carlo Sangalli è stato in prima linea durante tutto il lockdown, domandando indennizzi, contributi a fondo perduto. In quest'intervista esclusiva, il presidente di Confcommercio traccia quali devono essere le linee guida per la ripartenza del Paese.

Qual è il suo giudizio sullo spostamento della riapertura dei punti vendita al 18 maggio, con altri che dovranno aspettare sino al 1° giugno?

Il lockdown di due mesi ha messo in una difficoltà senza precedenti le imprese che hanno dovuto fermare le loro attività. E ogni giorno di chiusura in più appesantisce perdite già gravissime. Abbiamo più volte evidenziato la necessità di far ripartire in sicurezza e il prima possibile tutte le imprese. Va tenuto, infatti, ben presente che quelle di alcuni settori, come la ristorazione e il turismo, sentiranno maggiormente gli effetti della crisi anche nei prossimi mesi.

Che impressione ha ricavato dalla visita del premier Conte a Milano?

La Lombardia è stata la Regione più colpita dal Coronavirus, per cui era importante e attesa la visita del premier. Mi sono sforzato di fare capire al Presidente le enormi difficoltà del nostro sistema imprenditoriale e la necessità che gli aiuti stanziati arrivino subito e senza ostacoli alle imprese, soprattutto alle più piccole, prima che sia troppo tardi. E le prossime settimane, anche da questo punto di vista, saranno determinanti per il futuro del nostro Paese.

Cosa chiederete incontrando il governo?

La priorità rimane quella di costruire, da adesso, un percorso di sostegno straordinario fatto di indennizzi e contributi a fondo perduto, prestiti senza burocrazia e moratoria fiscale per tutto il 2020 che permetta alle imprese danneggiate dal lockdown di ripartire e tornare ad essere un valore insostituibile per le nostre città e per il nostro Paese. Ma per superare la crisi tutto questo va fatto con la massima urgenza e – ripeto – senza ostacoli burocratici, a Roma come a Bruxelles.

Che danni ha determinato il lockdown per i consumi? Possiamo fare una quantificazione?

Ci sono intere filiere – a partire da quella del turismo fino a quelle dell'edilizia, dell'abbigliamento e dell'automotive – che in questi due mesi di blocco totale hanno azzerato i propri fatturati. Una situazione realmente drammatica anche per tantissime attività del commercio, dei servizi, dei trasporti e delle professioni che hanno dovuto fermarsi e che corrono il rischio, più che concreto, di non riaprire più. Il settore della ristorazione e dei pubblici esercizi, ad esempio, già registra oltre 30 miliardi di perdite



CARLO SANGALLI

con il rischio della chiusura definitiva di circa 60mila imprese e la perdita di 300mila posti di lavoro.

Se la situazione d'emergenza proseguisse oltre l'estate, con che cosa dovremmo misurarci a settembre?

Il danno per il Paese sarebbe enorme. Il nostro Ufficio studi ha stimato – ed è un calcolo prudenziale – che, se l'emergenza dovesse proseguire oltre l'estate, i consumi quest'anno crollerebbero di circa 84 miliardi di euro. Tre quarti dei quali concentrati nell'abbigliamento, nel settore auto e moto, nei servizi ricreativi e culturali ma soprattutto in alberghi, bar e ristoranti. E' già certa, infatti, la diminuzione senza precedenti, tra marzo e maggio, di oltre 30 milioni di turisti italiani e stranieri. Una perdita insopportabile per l'economia e la società italiana.

Quanto rischiamo di perdere a fine anno in termini di Pil?

Secondo le nostre valutazioni di scenario, a partire dal calo dei consumi e considerando una forte caduta degli investimenti e una modesta crescita dei consumi pubblici, il Pil italiano potrebbe perdere qualcosa come 130 miliardi di euro a fine anno, pari a una caduta in termini reali del 7,9% rispetto al 2019.

SALUMIFICIO VAL UNA STORIA DI

L'inizio dell'attività nel 1947. La crescita grazie allo speck, alla carne salada e ad altre tipicità trentine. La ricca offerta per il settore Horeca e le novità del 2020. Parla il titolare, Andrea Gasperi.

Quella del Salumificio Val Rendena è una storia di duro lavoro, di fatica, ma anche una storia di successo, di passione per la qualità e per la tradizione genuina. Una storia che inizia con un incendio, che nel 1929 distrusse tutto il piccolo villaggio di Vigo Rendena, in provincia di Trento, inclusa la casa dove Giuseppe Gasperi produceva zoccoli di legno. Rimasti senza un lavoro, i figli Angelo e Francesco dovettero emigrare a Fiume, allora città italiana, per lavorare in una salumeria-macelleria guidata anch'essa da una famiglia rendenese. Finita la seconda guerra mondiale i due fratelli mettono a frutto quello che hanno imparato aprendo una piccola macelleria-salumeria e rivendita di latte sotto casa: era il 3 gennaio 1947.

Angelo, il fratello maggiore, si ritira nel 1973 lasciando il posto ad Erminio Ferrari, tutt'oggi socio e amministratore assieme ad Andrea Gasperi, figlio di Francesco. L'attività prosegue nello stesso luogo fino al 1981, quando viene costruita una nuova struttura produttiva qualche centinaio di metri più a Nord, tuttora operativa, dove il Salumificio Val Rendena produce ancora buona parte dei salumi di qualità oggi proposti al mercato. Nel 2007, in con-

comitanza della celebrazione dei primi 60 anni di attività, il salumificio apre un secondo stabilimento, dedicato alla produzione dello speck, prodotto particolarmente apprezzato fra le proposte dell'azienda rendenese. Anche il 2020 è un anno di novità: lo stabilimento di Tre Ville viene ampliato per dare una nuova casa ad uno dei prodotti d'eccellenza del Trentino occidentale, la carne salada.

L'offerta per l'Horeca

Il portafoglio prodotti ben rappresenta quest'anima legata alla tradizione, ma proiettata a soddisfare le moderne esigenze dei consumatori. "Per il canale Horeca, in particolare, sono stati pensati prodotti con pochissimo scarto", spiega Andrea Gasperi. "Ai salumi più tradizionali della Valle di Rendena, come i salami stagionati all'aglio, le pancette arrotolate e il lardo aromatizzato, si affiancano ben presto molti altri prodotti della tradizione trentina, e non solo. Tra le referenze più innovative troviamo lo Speck PerFetta18 che, con la sua fetta lunga circa 18 cm come suggerisce il nome, assicura dimensioni costanti ed è perciò ideale per preparare panini

o da mettere sulla pizza. Ma non vanno dimenticati nemmeno il più classico speck quadrato, la carne salada di fesa a metà sottovuoto, che offre innovazione nel gusto più che nella forma, e il salame piccante Diavoleto del Trentino, ottimo sulla pizza, anche perché non si arriccchia".

Altra novità è il guanciale stagionato in montagna: "È prodotto con carne di suino pesante italiano di alta qualità, aromatizzato con delicato pepe bianco e altre spezie e stagionato all'aria pura delle nostre montagne. Ideale per amatriciana o altri sughi, ottimo su crostini di pane e da aggiungere ad un antipasto di salumi misti.

Non mancano poi le pancette affumicate, i würstel, il carré affumicato e il prosciutto crudo quadrato 'Magico', una particolare mattonella di crudo, nata espressamente per il canale Horeca e prodotta in provincia di Parma, in uno stabilimento dedicato, con esclusivo procedimento del Salumificio Val Rendena", prosegue Gasperi.

La carne salada

È il prodotto di salumeria più importante e tipico delle valli della Sar-



PHOTO CREDIT: ALESSANDRO GRUZZA



PHOTO CREDIT: MARGO GUATIERI

DA SINISTRA: ROSSELLA GASPERI, ANDREA GASPERI, MARA GASPERI, GILBERTO FERRARI, ERMINIO FERRARI, GINO FERRARI.

RENDENA: SUCCESSO



ca, fiume che dai ghiacciai Carè Alto, Adamello e Presanella e dalle Dolomiti di Brenta, in Val Rendena, scorre fino al lago di Garda. La carne salada si sviluppò a seguito degli statuti Clesiani del 1528, quando venne posto un dazio che imponeva la confisca e l'abbattimento in giornata del 20% delle mandrie che scendevano da Nord. L'abbondanza di carne bovina che dal 1500 al 1800 proveniva dall'attuale Austria necessitava di essere conservata lungo le stagioni e ciò ha consentito di sviluppare tale peculiare tradizione trentina. Nel periodo Austro-Ungarico questo rifornimento venne a mancare e solo in Val Rendena si riuscì a conservare una certa capacità produttiva, la quale riprese poi vigore solo nel secondo dopoguerra. Ben presto si comprese che conservare le carni di bovino nel sale conferiva al prodotto anche un gusto tutto particolare, esaltato dall'aggiunta di erbe aromatiche montane e spezie.

Il processo produttivo

“Pur con moderne attrezzature a disposizione, la carne salada è un prodotto fortemente artigianale, che necessita di mani esperte e attente”, sottolinea il titolare. “Il Salumificio Val Rendena utilizza il taglio di carne più pregiato dei bovini adulti, la fesa. La prima fase è la salagione a secco seguita da un buon massaggio. Per un periodo di otto giorni la carne riposa in vasche d'accia-

io e rilascia il suo liquido naturale che miscelato al sale ad agli aromi diventa salamoia. Alla fine del primo periodo di sale la carne viene tolta dai contenitori, toelettata a mano per togliere nervi e membrane, massaggiata, tagliata a metà e riposta nei medesimi contenitori lasciando meno spazi liberi possibile. Quindi si ricoprono completamente le fese con la salamoia che abbiamo conservato e ivi riposa altri 10 giorni circa per diventare carne salada del Trentino. Quando pronta, si fa sgocciolare e la si confeziona sottovuoto per la commercializzazione”.

Una tipicità sempre più apprezzata

Oggi la carne salada si fa strada anche fuori dal Trentino ed è apprezzata da tutte le fasce d'età grazie alla delicatezza, la tenerezza, la bassa presenza di grassi e le tante proteine. “Con la carne salada si possono preparare innumerevoli piatti con gli abbinamenti che si preferiscono. Fettine sottili di carne salada con l'aggiunta di olio extravergine di oliva è il più classico dei modi per gustare questa tipica specialità; si possono aggiungere porcini, anche sott'olio, scaglie di Trentingrana e un po' di rucola. Un altro modo



FRANCESCO GASPERI, 1970

di preparazione è il seguente: tagliare le fettine di carne salada leggermente spesse e adagiarle per pochi secondi in una padella molto calda senza condimento; girare una volta sola e servire con fagioli e cipolla su piatto caldo; altrimenti abbinare con polenta, purè di patate o broccoli. E ancora frutta, verdura, formaggi, funghi. Gli abbinamenti sono davvero tanti e si possono scoprire nella sezione delle ricette sul nuovo sito web del Salumificio Val Rendena”, continua Gasperi.

Le novità del 2020

Il 2020 è iniziato con l'apertura del nuovo reparto dedicato interamente alla carne salada. “Maggiore capacità produttiva, attrezzature moderne e tecnologicamente avanzate, rafforzamento della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti sono solo alcune delle qualità di questa nuovissima struttura”, conclude il titolare. “Altra novità importante è l'introduzione sul mercato della carne salada insaccata: la forma tubolare e più regolare rende questo prodotto ancora più appetibile e comodo da utilizzare, sia in cucina che al banco”.

Federico Robbe

LONDRA AI TEMPI DEL CORONAVIRUS

“Gli ultimi giorni in hotel prima della chiusura sono stati molto pesanti. Non c’era clientela. Era tutto vuoto”. Le parole sono di Luca Ragusini, uno dei numerosi italiani a Londra. E l’hotel in questione è il Ritz, il prestigioso albergo di lusso a Piccadilly che, per la prima volta dalla sua fondazione nel 1906, ha chiuso - solo temporaneamente - le porte ai propri ospiti. Luca è cigar shop&lounge manager nello storico hotel londinese. E in una lunga e coinvolgente telefonata racconta la trasformazione della città, l’inevitabile chiusura, il presente e il futuro dell’hotellerie e della ristorazione londinese. E, naturalmente, parla dell’esperienza al Ritz.

Verso la chiusura

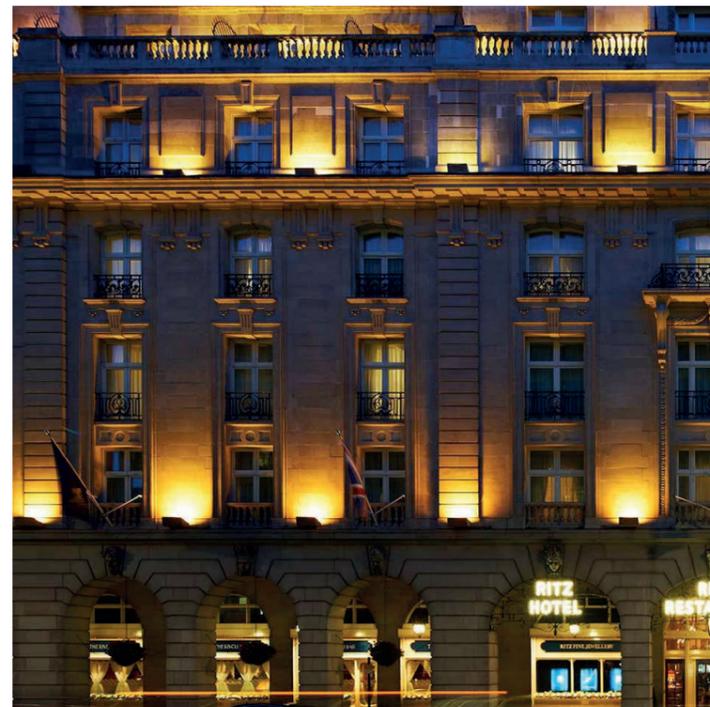
“Sono stato in Italia proprio a fine febbraio, quando è scoppiato il focolaio di Codogno, e al mio rientro a Londra sono stato subito invitato a rimanere a casa due settimane in quarantena. Il Ritz ha monitorato fin da gennaio la situazione Coronavirus e abbiamo iniziato a usare presto il disinfettante per le mani”. Inizia così il racconto di Luca: un incipit incoraggiante che sembra tratteggiare i contorni di un Paese accorto e pronto a far fronte all’emergenza. Tutto il contrario. Come dimostrano i numeri e i racconti delle ultime settimane. Le successive parole di Luca testimoniano un Paese in stato confusionale, lasciato in mano alla discrezione e alla responsabilità del singolo, fino all’inevitabile emergenza e chiusura totale. La maggior parte degli inglesi, infatti, non avendo l’obbligo di indossare dispositivi di protezione, non ha adottato mascherine o guanti. E ha affollato i parchi e le passeggiate lungo il Tamigi nonostante il costante invito delle istituzioni a rimanere a casa. “Gli ultimi giorni prima della chiusura, prendendo i mezzi pubblici, ho constatato che solo noi italiani e gli asiatici, forse perché più consapevoli, indossavamo mascherine e guanti. Gli inglesi ci guardavano male, non

so dire se fosse disprezzo o paura. Ma non hanno vissuto la situazione come noi”.

Quanto a ristoranti e hotel, molti, tra cui numerosi italiani e stellati - leggasi Locanda Locatelli - hanno scelto di chiudere prima che il governo ne imponesse la chiusura. Anche in questo caso, probabilmente, aleggiava la preoccupazione per la gravità dell’emergenza. Mentre “l’Hotel Ritz ha scelto di tenere aperto fino all’ultimo, finché Boris Johnson non ha istituito la chiusura totale per il settore. A marzo, però, i clienti erano di molto diminuiti. Lo si percepiva al mattino, durante le riunioni: il front desk ogni giorno registrava un calo delle prenotazioni sia per l’hotel, sia per il ristorante e l’afternoon tea. La nostra clientela, inoltre, è soprattutto internazionale, mentre nell’ultimo periodo venivano principalmente inglesi”.

Il food delivery e la magia del servizio

La pigrizia ai fornelli del popolo inglese ha determinato il successo delle iniziative di food delivery. Numerosi ristoratori, perfino gli stellati, hanno scelto di ricorrere a UberEats e Deliveroo con menu appositamente pensati. C’è chi ha addirittura offerto un servizio di consegna della materia prima: i ristoranti italiani pasta, mozzarella e farina, noodles i ristoranti cinesi e giapponesi. “Il Ritz ha scelto di non fare consegne a domicilio perché non potremmo dare al cliente alcuni elementi fondamentali del nostro servizio: l’esperienza in toto, la spiegazione del piatto, il rito dei camerieri che sollevano contemporaneamente la cloche, il luogo e il suo prestigio. Chi viene in questi posti paga l’esperienza principalmente. E il food delivery toglie questa magia. Inoltre la stella Michelin comporta degli standard, che nel food delivery non possono essere rispettati. Senza pensare che se dovesse cadere un piatto nel delivery sarebbe un disastro!”, spiega Luca. Non solo. Occorre considerare il costo di un simile servizio.



Il dilemma delle riaperture

Col passare dei giorni e delle settimane, si avvicina il fatidico 1° luglio, data della possibile riapertura. Quando? Come? Ne varrà la pena? Sono alcune delle domande più frequenti che anche i ristoratori e albergatori londinesi si stanno ponendo. La categoria, infatti, ha ricevuto un adeguato sostegno da parte del Governo. È già attivo il *furlough* - una sorta di cassa integrazione con cui lo stato garantisce il pagamento dell’80% dello stipendio ai dipendenti a tempo indeterminato - e i lavoratori lo stanno regolarmente percependo. Di conseguenza, per numerose strutture, finché non ci saranno abbastanza clienti, riaprire costituirà innanzitutto un costo. È una questione di numeri. “Al Ritz, realizziamo circa 400-500 coperti solo per l’afternoon tea, riaprendo, considerando le distanze da mantenere, arriveremmo a 100. Così per il cocktail bar, che conta 75 posti a sedere, mentre ora ne avrebbe a disposizione 20 al massimo. Un discorso simile si applica al ristorante: non realizzeremmo i 300 coperti che

Dalla chiusura del Ritz ai servizi di food delivery. Fino ai nuovi standard per l'hospitality. Il racconto di un italiano nella capitale britannica.



ALCUNE FOTO
DELL'HOTEL RITZ
DI LONDRA

siamo soliti avere”, continua Luca. È proprio per questo motivo che il prestigioso hotel ha fermato tutte le prenotazioni e l'emissione di voucher finché non sarà possibile garantire il miglior servizio. Anche matrimoni ed eventi sono stati drammaticamente annullati o rinviati: “chi sceglie il Ritz vuole il meglio e ora, purtroppo, non possiamo garantirlo con l'attuale situazione. I clienti, comunque, si sono dimostrati comprensivi e alcuni hanno scelto di confermare gli eventi anche se in forma ridotta”.

Anche a Londra, però, oltre al lusso, esistono piccole realtà, anche a conduzione familiare, schiacciate dal problema degli affitti. E, come conferma Luca, alcuni stanno chiudendo l'attività. “Inizialmente, a marzo, era stata diffusa una raccolta firme online per chiedere una modifica al regolamento degli affitti. L'iniziativa, però, non è andata in porto”.

Il Ritz e i nuovi standard per il futuro
Ristoratori e albergatori che a luglio opereranno per la riapertura dovranno a

destreggiarsi fra le norme di sicurezza suggerite dall'Nhs (il sistema sanitario nazionale britannico), adattandole alle proprie realtà. Si tratterà di reinventare le regole del servizio e creare un nuovo tipo di esperienza, che tenga in considerazione le necessità di distanziamento sociale e protezione individuale, dalle mascherine alla disinfezione dei tavoli. Sarà una vera e propria evoluzione degli standard dell'hospitality.

“Al Ritz, siamo stati invitati a pensare a come gestire le sale, nel mio caso la cigar lounge, al momento della riapertura”, racconta Luca. “Ho varie idee in mente, dalla disposizione dei tavoli al servizio. E ho ascoltato tutti i suggerimenti dei ragazzi che lavorano con me”. La sua spiegazione è intrigante e dettagliata: “Normalmente facciamo accomodare i clienti nella lounge, che è una stanza quadrata con nove tavoli, facendo loro scegliere il posto a sedere. Diamo poi la possibilità di selezionare il sigaro da un menu o direttamente nella sala dei sigari. È una stanza che affascina molto i clienti, a cui consentiamo di toccare e odora-

re le varie tipologie disponibili per la scelta. Segue una precisa cerimonia per il servizio”. Tutto ciò, però, nel nuovo mondo post-Coronavirus, non sarà più possibile. “Stiamo meditando di rendere accessibili solo tre dei tavoli in sala, mantenendo dunque sempre un tavolo di distanza fra gli ospiti”, spiega Luca. “Purtroppo non potremo consentire l'esperienza nella sala dei sigari, ma noi del personale avremo modo di dedicarci più a lungo alla spiegazione dei prodotti, avendo meno clienti da gestire. Potremo quindi offrire un servizio più dettagliato e personalizzato. Indosseremo ovviamente le mascherine e introdurremo i guanti, in precedenza usati solo durante gli eventi con i reali”.

La pandemia ha fermato il mondo e lo sta ora costringendo a un repentino cambiamento e adattamento. Anche la ristorazione e l'hotellerie non saranno quelle conosciute fino a oggi. Ed è inevitabile: i primi a riaprire detteranno le regole dell'ospitalità di domani. Da Londra a Milano.

Elisa Tonussi



ricorrenze

50 ANNI DI TRADIZIONE

Il Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola celebra un importante anniversario. Dalla nascita ai numeri da record del 2019, fino al brusco stop causato dalla pandemia. Ne parliamo con il presidente Renato Invernizzi.

Il Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola festeggia 50 anni dalla sua fondazione il 14 maggio 1970, quando i consorzi volontari di Milano e Novara – nati pochi anni prima per regolamentare la produzione di gorgonzola – si sono uniti in un unico ente con sede a Novara. Dopo un 2019 da record, con oltre 5 milioni di forme prodotte, la pandemia di Coronavirus ha causato una brusca battuta d'arresto alla crescita della celebre Dop, che celebra un anniversario dolceamaro. Ne parliamo con il presidente del Consorzio Renato Invernizzi.

Quest'anno il Consorzio celebra 50 anni dalla sua fondazione. Cosa rende il gorgonzola un grande prodotto?

La sua unicità! Non esiste un prodotto paragonabile al gorgonzola: esistono tante imitazioni, ma nessuna riesce a scalfire la sua unicità in termini di tradizione, legame con il territorio e gusto.

Ripercorriamo le tappe della vostra storia.

Dalle matrici per la marchiatura delle forme degli inizi anni '70, negli anni '80 inizia la commercializzazione del gorgonzola 'preconfezionato'. Negli anni '90 ha inizio l'espansione internazionale del gorgonzola e nel 2000 assistiamo a un boom del prodotto esportato, che raggiunge le 20mila tonnellate dalle 4mila del 1976.

Arriviamo al 2019, un anno di gran-

di numeri per il Consorzio...

Parlare di dati positivi ora è una sofferenza, è vero però che l'anno scorso abbiamo superato i 5 milioni di forme: un obiettivo che ci eravamo posti nel 2018 da raggiungere entro cinque anni. Averlo raggiunto nel 2019 è un fatto più che positivo.

Anche l'export ha dato ottimi risultati...

Absolutamente. La crescita più significativa la registriamo all'estero. Il mercato italiano sostanzialmente è stabile: è saturo e non ci sono previsioni di aumento dei consumi. Dove invece abbiamo soddisfazioni è nella Comunità europea e in Asia minore, quindi Corea, Vietnam, Giappone. Oggi il prodotto è presente in 85 paesi nel mondo, con una copertura mondiale del 45%.

In che modo ha inciso fino a ora l'emergenza Covid-19 sul comparto?

Il dato è nettamente negativo. Registriamo in media un calo dei consumi del 31%. Anche se le vendite nella grande distribuzione hanno avuto un incremento, queste non vanno a compensare la contrazione del 90% del mercato Horeca: ambulanti, ristorazione e mense.

E per quanto riguarda le esportazioni?

In questo caso abbiamo osservato un effetto domino. A inizio marzo il mercato estero non soffriva. Progressivamente si sono verificati problemi di logistica e con l'adozione anche all'estero

di misure di contenimento registriamo delle perdite. Il comparto del gorgonzola era già preparato a una riduzione dei consumi in primavera, che è fisiologica. Ma non di questa entità. Era imprevedibile.

In che misura l'Horeca assorbe la vostra produzione e come viene usato il vostro prodotto?

Non c'è un menu di ristorante che non abbia una preparazione di gorgonzola o del formaggio gorgonzola servito a tavola. Pizze farcite con il gorgonzola. Insomma la ristorazione è uno sbocco commerciale molto significativo e su questo fronte le nostre aziende sono state messe molto in difficoltà.

Cosa sta facendo e cosa farà il Consorzio per supportare le aziende produttrici e rilanciare il prodotto?

Stiamo assistendo gli associati. Avevamo in programma a maggio la festa del 50esimo del Consorzio, ora abbiamo sospeso tutto perché stiamo valutando di portare avanti altre iniziative.

Elisa Tonussi



RENATO INVERNIZZI

50 BUONE RAGIONI PER INVESTIRE IN PUBBLICITÀ



Il rinvio di fiere ed eventi, unito all'impossibilità di parlare con i buyer, sta creando seri problemi alle aziende. **COME SI POSSONO ALLORA COMUNICARE I NUOVI PRODOTTI, LE INIZIATIVE DI MARKETING, LA REVISIONE DEI PACKAGING?**



SEMPLICE: UTILIZZANDO QUEGLI STRUMENTI CHE I BUYER LEGGONO E APPREZZANO.

Le nostre riviste, le news letter, come pure il sito alimentando.info fanno parte di un sistema riconosciuto da tutti come molto informato e autorevole.



Ecco allora che risulta strategico per le aziende utilizzare questi media per comunicare con la distribuzione. Anche perché c'è una novità nell'ambito degli aiuti da parte del Governo. **L'INVESTIMENTO, AI SENSI DEL DL RILANCIO - CAP. II MISURE PER L'EDITORIA - ART.188, VIENE RIDOTTO DEL 50% .**

Per avere il credito basta presentare, entro il 30 settembre, la domanda telematica con la somma investita e che si prevede di investire entro fine anno. Successivamente, entro fine gennaio 2021, si può modificarla con i dati di spesa effettivi, se vi sono state variazioni rispetto a quanto dichiarato in precedenza. Un meccanismo semplice. **CHE CONSENTE UNO "SCONTO" DEL 50% SUGLI INVESTIMENTI EFFETTUATI.**

Per maggiori informazioni:
alessandro.rigamonti@tespi.net



“LA GENTE VORRÀ MANGIARE TANTO E BENE”

D

Da qualche anno era diventato il beniamino di un pubblico sincero e variegato, essendo stato per anni il volto di Melaverde, popolare trasmissione della domenica mattina su Canale 5: eppure, Edoardo Raspelli in realtà è molto di più. Fu Raspelli, milanese classe 1949, a introdurre la critica gastronomica nel giornalismo italiano, nel 1975. Gente che scriveva di cose buone e bei vini sui giornali all'epoca da noi già c'era, in primis l'immortale Gino Veronelli. Ma una rubrica come quella di Raspelli ancora si doveva vedere. Fu Cesare Lanza, direttore del *Corriere d'Informazione*, mitico dorso pomeridiano del *Corriere della Sera*, ad avere l'intuizione: scrivi di un ristorante qualsiasi. Se è cattivo, pace: tu lo racconti lo stesso, senza infingimenti, perché siamo al servizio del lettore. E così, nacque la pagina gastronomica più spietata mai vista, un vero teatrino di camerieri con tovaglioli sotto le ascelle, scarafaggi solitari in bella vista e tutta una serie di vizi che sembrano pressoché scomparsi dalla ristorazione odierna.

Ora Raspelli si è preso una pausa dalla trasmissione televisiva, e ne approfitta per riflettere sulla ristorazione di oggi, sul Coronavirus e su quello che secondo lui succederà.

Ma com'è diventata la critica gastronomica oggi?

Da anni lo dico: la critica non esiste quasi più. I critici superstiti, perché ne esistono ancora, sono giornalisti e continuano a far bene questo mestiere. Altri si sono convertiti all'organizzazione di eventi, branca sicuramente più redditizia. Ciò significa anche chiedere piaceri, stringere rapporti... L'obiettività del critico dove va a finire? Certo, oggi forse c'è meno da criticare: non ti trovi più il cameriere che si pulisce le unghie col tronchesino come capitò a me. Questi errori, queste brutture non si fanno quasi più. Una cri-

tica, al giorno d'oggi, si fa giocoforza su altro. A me, per esempio, è toccato scrivere alcune stroncature perché mi sono scontrato con concezioni culinarie che ritenevo del tutto improbabili o velleitarie. Comunque, vedrete che col Coronavirus queste cucine pretenziose dovranno venire a patti con le esigenze della clientela.

Dunque secondo te il Coronavirus porterà cambiamenti anche nei forneli?

Io credo che dopo questa chiusura forzata, appena finita, tornerà il piacere di mangiare al ristorante, ma non per vedere la fantasia degli chef. La chiave di sopravvivenza per i grandi chef sarà puntare ancora di più sui prodotti del territorio, forse addirittura quelli a chilometro zero. Scegliendo prodotti locali si finisce per risparmiare sul costo dei piatti, cosa che in un momento di difficoltà come questo è benvenuta. Si dovrà puntare su menù più ristretti e carte dei vini meno ampie. Trovo che la gente vorrà mangiare tanto e bene, tornare alla concretezza. Magari un piatto in meno, ma definito, senza tanti ghiribizzi. Quelli che mettevano la liquirizia anche sugli scampi dovranno ripensarci. Almeno per un po', credo che certi piatti astrusi saranno un ricordo. Ho imparato da 45 anni che le carte dei vini devono cominciare coi prodotti del territorio, poi tutti gli altri. All'epoca i ristoranti avevano 100 piatti, oggi ne hanno una quindicina. Si mangia meno, ma meglio. E si bevono meno litri di vino pro capite, ma immensamente migliori.

Cosa ti aspetti da questa riapertura post crisi?

Raccogliamo un campo di quadri-fogli, incrociamo dieci dita, facciamo mille corna. Tutti gli scongiuri possibili. Fino a poche settimane fa ero molto preoccupato, sia da consumatore che da critico. Voglio dire: prima del

Per Edoardo Raspelli, decano della critica gastronomica,
dopo il Coronavirus la gente vorrà piatti concreti.
Anche i grandi chef dovranno ripensare i loro menu.
Basta con la cucina troppo astrusa. Bisogna ragionare sui costi.



EDOARDO RASPELLI

18 maggio si leggeva di tutto. Pannelli di plexiglass, distanza di due metri, di quattro metri. Roba da far venire il magone, l'ansia. Per certi ristoranti, simili condizioni di riapertura facevano quasi consigliare di chiudere. E non parlo dei grandi ristoranti: in quelli, i tavoli sono già quasi sempre molto distanti, con grandi spazi a disposizione. Penso ai ristoranti medi, di livello meno elevato: tenere due metri tra un tavolo e l'altro, in un ristorante-pizzeria di 100 metri quadrati, vuol dire farlo passare da 60 coperti a 25. Come fai a riaprire in condizioni simili? Poi, per fortuna, si è approvato un distanziamento meno radicale. Qualche coperto andrà perso, ma non in modo terrificante. Certo, ne scapiterà qualcuno di quei ristoranti che ti fanno mangiare gomito a gomito.

E i grandi?

Magari all'inizio avranno meno

clienti stranieri, ma dal punto di vista dei coperti sfruttabili sono già messi meglio. Idem per quei ristoranti di conduzione familiare, quelli dove lavorano 4-5 membri della famiglia e di esterno hanno assunto al massimo un lavapiatti. Ma tutto sommato, con queste regole quasi tutti possono quantomeno tornare al lavoro. Stato psicologico permettendo.

Come vedi l'impatto psicologico del Coronavirus su clienti e ristoranti?

Credo che per molti sia stato tremendo. Un sacco di gente è senza soldi. Moltissimi si sono depressi in maniera non banale. Questa catastrofe ci ha tolto la voglia di festeggiare. Non vedevo una cosa così opprimente da quando facevo la cronaca nera nell'epoca degli anni di piombo. Arrivai per primo sulla scena del delitto Calabresi, nel '72. Ma oggi mi sembra

anche peggio. Il virus è un nemico invisibile peggio del terrorismo.

Per sconfiggerlo, prima di riaprire ci hanno provato col delivery...

Lo so, per sopravvivere tutto è lecito. E consegnare i piatti a casa è una cosa che consente di lavorare. Però non era praticabile per tutti e da tutti. A Milano, un servizio del genere ci può stare abbondantemente. Ma nella provincia, che so, di Novara? Nella Val d'Ossola? In paesini di montagna? Che bacino d'utenza può avere? E infatti lì molti posti sono rimasti, purtroppo, semplicemente chiusi. Ora possono riaprire. Spero che questo nuovo inizio porti qualcosa di buono.

Ti manca la televisione?

Moltissimo, sono più vanitoso che grasso.

Tommaso Farina

SEMPRE SIA LODATO QUEL FESSO CHE HA PAGATO

Gli scroccoli che mangiano a sbafo sono uno dei lati oscuri della ristorazione. Tra i primi e più scaltri, un dandy milanese degli anni Sessanta. Ma oggi li beccano subito.

Tutto cominciò con Ernesto Nizzola. Nessuna parentela col torinese Luciano, grosso nome dell'organizzazione calcistica nazionale: questo Ernesto Nizzola era milanese, e di lui non si sa molto. Se non che si dilettava a dormire e mangiare a sbafo nei migliori locali della Penisola. Lui è un po' il nume tutelare degli scroccoli della ristorazione del giorno d'oggi, fenomeno molto amplificato da tempi come i nostri, in cui la furberia e la scorrettezza sembrano diventati prassi comune.

Quasi si resta ammirati di fronte all'ingenuità del Nizzola, le cui gesta furono raccontate anni fa dal supplemento Sette del Corriere della Sera. E che faceva? Nizzola era un giovane dandy milanese che adoperava la materia grigia per impossessarsi dei soldi degli albergatori. Non sempre ci mangiava direttamente, preferiva il contante. Si faceva annunciare negli hotel più belli, prenotando una stanza per sé ma fingendo di essere uno che telefonava in vece sua, e dicendo di avere un pacco a suo nome spedito nella vicina stazione. Coi suoi modi raffinati e l'aspetto curato e promettente, catturava la fiducia degli albergatori, ai quali sembrava dunque naturale prestargli dei soldi "per dieci minuti" (prometteva lui), per ritirare il suddetto pacco. Solo che i soldi non li restituiva: se ne andava, e chi s'è visto s'è visto.

Dolci vecchine e corpulenti tedeschi

Il Nizzola, nel campo, è quasi un caso isolato, oltre che uno dei primi documentati. Oggi

vanno semmai di moda i furbastri che si limitano a ingozzarsi e andarsene, senza nemmeno il gusto di mettere su una strategia. La vecchietta di Savona, per esempio. Nel 2016, nel Ponente ligure imperversò questa fantomatica settantenne dai capelli grigi, che della destrezza e della capacità di impietosire aveva fatto la ragione del suo successo. In due settimane, si era seduta in alcuni dei più ghiotti ristoranti della zona, aveva divorato pesci, fritti, dolci, caffè, tramezzini al bar (essi, andava anche al bar), salvo poi, al momento del conto, cavarcela così: "Non posso pagare, mi dispiace". Giocando sull'immagine da dolce nonnina, costei rubò il cibo ad almeno quattro esercizi commerciali.

Meno poetico, l'anno dopo, fu il caso di tale Roland Siedler, cisposo trentottenne di origine e cittadinanza tedesca. Un marcantonio dall'aspetto senz'altro meno rassicurante rispetto a quello dell'anziana: barba corvina da spot televisivo sul tonno in scatola, zazzera nera acconciata direttamente da Edward Mani di Forbice, e un'aria tutt'altro che simpatica. Costui si era messo ad andare in giro a Firenze: mangiava in modo non propriamente frugale, e al momento di pagare ecco il diniego con una motivazione decisiva: "Pagano gli italiani, io sono tedesco". Un perfetto adepto di Angela Merkel e dell'uropeismo di oggi, verrebbe da dire. Solo che ai ristoratori fiorentini non la si fa. Misero in circolo un vero e proprio identikit, una specie di 'Wanted' da film western, con l'avviso di stare attenti. Ma il teutonico Arsenio Lupin dello spaghetti si mise nei guai da sé: dopo aver ordinato un'esagerazione di tramezzini in un noto caffè, alla richiesta di saldare il conto si abbandonò a un vero e proprio show, che costrinse il gestore a chiamare i carabinieri. Finito a processo, in aula tentò di tirare in ballo i preti multiuso: "Io sono amico di Gesù, il conto mandatelo al Vaticano". Il giudice non ci cascò: due anni di carcere, vacanza premio alla prigione di Sollicciano. Qui sì, a spese degli italiani: quando si dice l'ironia.

Furboni poco furbi

Di minor impatto altre storie misere venute

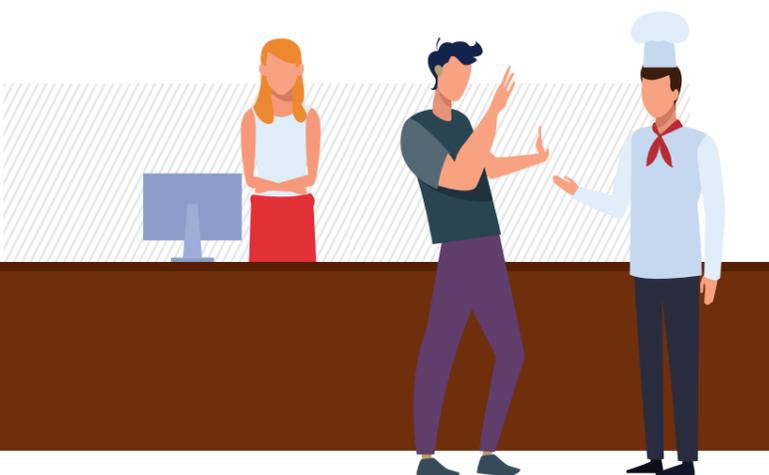
fuori in questi anni. L'anno scorso, a Latina, due giovani hanno puntato un ristorante specialista in crudità di pesce: ostriche, Champagne e simili altre piacerose. All'incanto, 350 euro. Non pervenuti, essendo i mangiatori scappati alla chetichella. Solo che per fare certe cose devi essere furbo. E uno dei due commensali aveva avuto la bella pensata di immortalare il luculliano pranzo su instagram, alla bella vista di tutti. Morale: vista la mala parata e resosi conto di essere finito con le spalle al muro, il giovane scroccone provò a uscirne con signorilità. Telefonò al ristoratore, saldò il dovuto e gli fu risparmiata la denuncia.

Il pesce sembra comunque la cibaria prediletta di queste persone. Sempre l'anno scorso, un quartetto di spudorati, sembra inglesi, fece irruzione in un locale sul lungomare di Civitanova Marche (Macerata), mangiò a quattro palmenti e non pagò, oltretutto comportandosi con aggressività e villania. Però non avevano fatto i conti con la proprietaria, che li aveva filmati col cellulare, pubblicando poi il video su facebook. Presi.

Lo scrocco etico

L'ultima categoria di scroccoli è a dir poco insidiosa. Non si tratta di semplici specialisti del furto con destrezza, ma di personaggi che ritengono legittimo non pagare, perché lavorano nel settore della critica gastronomica. Un caso limite è quello dell'alto ed elegante principe Stefan Cernetic, capo della Casa Reale del Montenegro, giornalista professionista. Negli ultimi decenni, Cernetic avrebbe pranzato senza pagare, rivendicando anzi la scelta, in moltissimi ristoranti italiani. Non contento, in alcuni casi avrebbe addirittura chiesto di essere pagato lui: come documentato dal giornale online Il Fatto Alimentare, lo fece in un'osteria di Bagno Vignoni (Siena), chiedendo 50 euro per recensioni su Tripadvisor. Il ristoratore però aveva filmato il tutto, e in rete si trova facilmente il video della furbesca trovata. Ormai i ristoratori devono avere gli occhi anche dietro la testa.

Tommaso Farina



TUTTOFOOD MILANO

International
Food Fair



fieramilano 17-20 may 2021

Adding value to taste

MEAT/GROCERY/SEAFOOD/DAIRY/FRUIT/WINE/DRINK/SWEET/HEALTH
/DIGITAL/PASTA/OIL/FROZEN/WORLD/SERVICES&MISCELLANEOUS

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

t r e n d

L'HOTELLERIE DOPO LA PANDEMIA

Il settore è tra i più colpiti dall'emergenza Coronavirus. Ma, oltre a contare i danni, è indispensabile guardare al futuro. Ripensando gli spazi e limitando i rischi di contagio.



È

È certamente uno dei settori più colpiti dall'emergenza sanitaria. Ma l'hotellerie prova a guardare avanti, sapendo bene che la strada della ripartenza è impervia e irta di ostacoli. E che ogni struttura sta affrontando un periodo drammatico, tra licenziamenti e perdite altissime, frutto della più grave crisi che abbia mai attraversato il comparto hospitality. In Italia, secondo le stime di Confindustria alberghi, le perdite oscilleranno tra il 60% e il 90% nel 2020.

Ma quanto durerà la paura della clientela nel varcare la soglia di un albergo? E che impatto potrebbe avere il temuto contagio di ritorno? E ancora: quando i trasporti italiani e internazionali saranno in grado di favorire l'afflusso nelle strutture?

Le preoccupazioni dei big americani

In attesa di avere qualche risposta, i big del settore si interrogano sulla rinascita e sulle misure necessarie. Ne ha scritto Elisabetta Canoro sul magazine di settore 'Turismo&attualità', facendo il punto sui possibili scenari una volta archiviata l'emergenza, almeno nella sua fase acuta.

Convocati da Donald Trump, i Ceo delle principali catene americane chiedono misure ben precise. Tra questi,

Christopher Nassetta, Ceo di Hilton Worldwide, gruppo con 6mila hotel in 80 Paesi del mondo, di cui 4.500 negli Stati Uniti, con circa 450mila dipendenti: "Abbiamo superato tante crisi, ma nessuna di questa entità", dice al Presidente. Sulla stessa linea David Kong, Ceo Best Western, un gruppo da 5mila strutture in tutto il mondo, di cui la metà negli Stati Uniti: "Questo è un periodo davvero duro per noi. Dobbiamo supportare i nostri affiliati, uno di loro, nonostante possieda circa differenti brand, lamenta di dover li-





enziare centinaia di dipendenti, alcuni in servizio da 20 o 30 anni”.

Arne Sorenson, Ceo di Marriott International, sottolinea le perdite senza precedenti: “Abbiamo circa 750mila dipendenti, di cui due terzi negli Stati Uniti, per un totale di 1,4 milioni di camere. Dipendenti e liquidità sono ora le nostre priorità”.

L'allarme di Confindustria alberghi

In Italia, invece, è Confindustria alberghi a lanciare l'allarme. Come spiega la vice presidente Maria Carmela Colaiacovo al *Sole 24 Ore* del 13 maggio: “Il Governo sta sottovalutando quanto pesi il nostro settore per l'economia del Paese e sta ignorando quanto sia difficile oggi e lo sarà ancora di più nel prossimo futuro. Ma nessuno ci ascolta. Abbiamo un'unica priorità: la sopravvivenza del turismo italiano”. Tra le misure richieste, Colaiacovo sottolinea la necessità di sospendere gli affitti agli albergatori, concedere il credito di imposta per imprese con immobili in proprietà e finanziamenti a fondo perduto, defiscalizzare i costi del lavoro. Il calo dei ricavi, stando alle stime più recenti, potrebbe essere del 60% per gli albergatori, ma non è escluso che possa crollare fino al 90%.

La situazione in Lombardia

Federalberghi Milano Lodi Monza e Brianza analizza la situazione in Lombardia, la regione più colpita dal Coronavirus. Per le camere, si stima un calo generale dei ricavi di oltre 100 milioni a marzo e più di 160 milioni in aprile. “Considerando anche i servizi di risto-

razione e sale riunioni con meeting ed eventi annullati”, spiega il presidente degli albergatori Maurizio Naro, “arriviamo ad una perdita complessiva di fatturato di oltre 350 milioni di euro”. Le migliaia di cancellazioni che hanno messo in crisi il comparto sono legate a doppio filo con l'annullamento di eventi di primo piano, come Expo-comfort e il Salone del Mobile.

Secondo l'analisi di Cerved, infatti, l'ospitalità è il settore che sta soffrendo di più a causa della crisi in corso. Non se la passano meglio tour operator e agenzie di viaggi, essendo comparti strettamente collegati. Secondo le stime più ottimistiche, solo a settembre-ottobre ci sarà una graduale ripresa dei viaggi.

Ripensare gli spazi

Fin qui la conta dei danni. Ma è indispensabile anche capire come il settore potrà tornare operativo. A partire dalla riorganizzazione degli spazi: gli ambienti dovranno prevedere alcuni cambiamenti già in atto negli uffici pubblici e nelle imprese. Per esempio, dovranno essere presenti dispenser per la pulizia delle mani, il personale della hall dovrà preoccuparsi di gestire la clientela in maniera attenta al check in, sarà indispensabile acquisire informazioni sull'ospite e sulle sue condizioni di salute. L'albergo dovrà avere un livello di pulizia eccellente, onde evitare di commettere errori che sarebbero difficilissimi da recuperare.

E il buffet?

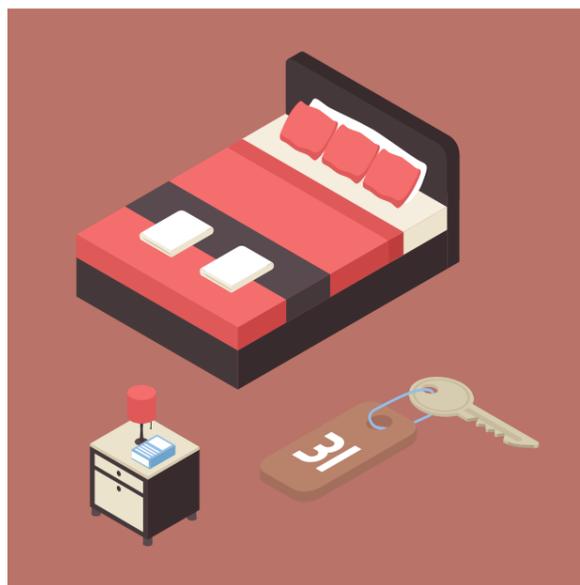
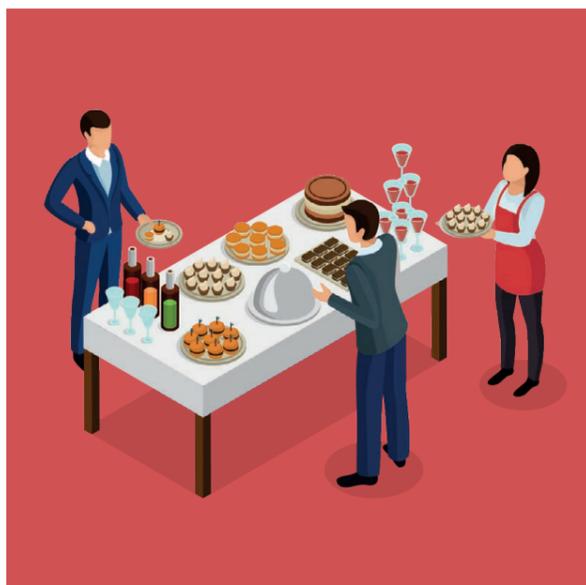
Ma come ripensare un luogo che

nell'immaginario collettivo si associa all'hotel, come il buffet? Esisterà ancora o no? Premesso che in questo momento ci si interroga anche su questo e che ci sono più domande che risposte, le ipotesi sono due. La prima è il ritorno in auge del servizio in camera, mentre la seconda prevede l'accesso alla colazione scaglionato, diviso per fasce orarie, rispettando sempre l'ormai ben noto distanziamento. Tutto ciò avrà naturalmente un impatto sulla gestione della sala, in termini di personale e di tempistica della preparazione. D'altro canto, c'è anche una nota positiva: con gli ingressi contingentati, saranno contenuti al massimo gli sprechi di cibo. Il che non guasta affatto.

Le tariffe

Con queste e altre nubi che si addensano sul comparto, per i gestori degli hotel si prospetta un periodo tormentato e segnato da decisioni non sempre facili. Quel che è certo, scongiurando un contagio di ritorno in autunno-inverno, è che la graduale ripresa delle attività dovrà comportare una nuova strategia tariffaria. Quale? E' presto per dirlo, ma il dibattito è più che mai aperto. Tra le ipotesi sul piatto, la necessità di impostare le tariffe non più sul listino stagionale, ma in funzione della domanda. Ma il punto è che su tutte queste misure regna ancora la massima incertezza e il Governo, purtroppo, pare sordo alle richieste del settore.

Federico Robbe

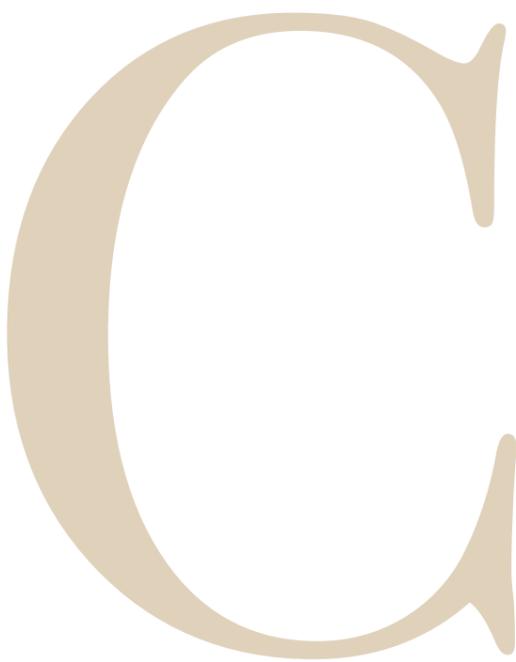


l'inchiesta

MANGIAMO FUORI STASERA?

Dopo il grande lockdown, dal 18 maggio l'Italia dei ristoratori è pronta a ripartire. La fase due entra nel vivo tra l'incognita di chi sceglie di riaprire e chi no. La sicurezza, le norme di contenimento e il food delivery. Un'inchiesta sul presente e sul futuro della ristorazione. Le voci degli operatori del settore. E il punto di vista di un'esperta di Ats Brianza.

LA TESTIMONIANZA DEI RISTORATORI



Con l'entrata in vigore del Dpcm firmato dal presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, da lunedì 18 maggio è iniziata ufficialmente in Italia la parte più consistente della 'Fase due': quella delle riaperture e del graduale ritorno alla normalità. Tra mascherine, gel igienizzanti e plexiglass fra i tavoli, il settore della ristorazione è pronto a ripartire. Le linee guida ci sono, ma troppi dubbi e troppo poco tempo creano insicurezza. Abbiamo parlato con alcuni ristoratori che ci hanno presentato il loro punto di vista sull'argomento.

Le nuove linee guida da seguire

I fornelli dei ristoranti possono riaccendersi. E il personale di sala può tornare a dare il benvenuto ai clienti.

Ma a determinate condizioni. Il nuovo Dpcm, infatti, obbliga i ristoratori a mantenere la distanza di almeno un metro tra i tavoli (e nei tavoli stessi). Questo, ovviamente, porta a una inevitabile riduzione del numero dei coperti e, di conseguenza, a una riduzione del numero del personale, costretto all'uso obbligatorio di mascherina e guanti. E ancora: prodotti per l'igiene e verifiche della temperatura corporea dovranno essere garantiti. I gestori, poi, hanno l'obbligo di privilegiare l'accesso tramite prenotazione, conservando l'elenco dei clienti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. Inoltre, all'interno del locale non possono essere presenti più clienti di quanti siano i posti a sedere. Dove possibile, è consigliabile privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni. "Stiamo igienizzando e cercando di capire come organizzarci con i separè in plexiglass", ci spiega il proprietario di un ristorante milanese. "L'unica cosa certa è che, adottando il metro di distanza fra i clienti, perderemo un sacco di posti. Il nostro ristorante non è molto grande, ma prima dell'emergenza eravamo abituati a fare una sessantina di coperti a cena. Nel weekend dovevamo addirittura organizzare le prenotazioni con un doppio turno. Con i plexiglass, che hanno anche un costo notevole, arriveremmo a 20 coperti totali tra spazio interno e esterno". Una misura importante annunciata da Dario Franceschini, ministro per i Beni e le attività culturali e per il turismo, riguarda proprio la possibilità di occupare il suolo pubblico a titolo gratuito per sei mesi, per tutti i ristoranti. Ma nei singoli comuni ancora

non è chiaro su come un ristorante debba regolarizzare l'occupazione e su come posizionare i tavoli all'esterno.

Menu monouso e pagamento elettronici

Insomma, distanze, mascherine e gel igienizzanti sono le parole chiave per la ripartenza. "Al termine di ogni servizio al tavolo - ci spiegano da un ristorante di Padova - dovranno essere previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (come saliere o oliere). In merito ai menù, poi, ci è stato chiesto di predisporre quelli in stampa plastificata, e quindi disinfettabili dopo l'uso, oppure cartacei a perdere. Per quanto riguarda i metodi di pagamento, invece, dobbiamo favorire le modalità elettroniche come bancomat e carte di credito. Ovviamente, l'operazione dovrà essere effettuata con l'uso dei guanti da parte sia del cliente che dell' esercente".

Anche i cuochi in mascherina

Non solo camerieri e perso-





nale di sala sono obbligati a usare le mascherine. L'obbligo è esteso anche alla brigata di cucina: "In realtà, per quanto ci riguarda non c'è nulla di straordinario nelle indicazioni da seguire. Il settore della ristorazione ha già delle specifiche norme igienico-sanitarie stabilite, ossia le regole dettate dall'Haccp. La cosa che ci 'disturba' è l'uso della mascherina. È difficile poter creare senza poter usare gusto e olfatto. In questo caso gioca un ruolo fondamentale l'esperienza".

Asporto: il futuro della ristorazione?

"La gente ha molta paura, la ripresa sarà lenta. Ci vorrà del tempo prima che si realizzi che si può uscire in sicurezza anche a mangiare". È questo lo scenario comune a tutti i ristoratori. "Alcuni entrano, controllano la sala più per curiosità, ma nessuno ha l'idea di fermarsi. Preferiscono l'asporto". Chi va al ristorante ha voglia di vivere un'esperienza. Che parte da quando si varca la porta fino a quando si termina il pasto e si beve il caffè. Decidere di uscire a mangiare vuol dire scegliere

di regalarsi un momento di convivialità e di intimità. Di uscire per conoscere altre persone, come nel caso di un primo appuntamento. Ma anche di godersi una serata all'insegna dell'esperienza gastronomica. "Andare al ristorante non è solo gustare il piatto che si ha davanti ma prendere parte a un'opera d'arte unica. Mangiare è un vero e proprio rituale di benessere". Ora, con le restrizioni imposte e con l'emergenza in atto, questo diventa difficile. Le persone non sono ancora pronte. E preferiscono ordinare piatti da portare via e mangiare tranquilli fra le loro mura domestiche. "Noi il servizio d'asporto lo facciamo per cercare di portare a casa le briciole", afferma un ristoratore brianzolo. "Non si può pensare di ricreare certi tipi di piatti della nostra cucina e di metterli in contenitori di plastica. Si perde tutta la magia del piatto. La presentazione. Il gusto. Pensate ad esempio al risotto: una volta arrivato a casa la mantecazione si è smontata. Il sapore non è lo stesso di un risotto gustato al momento, caldo, appena servito".

Per questo motivo, in molti hanno deciso di tornare ai piatti tipici e semplici. Anche se la possibilità di esprimere la propria arte viene meno. "Quello che veramente ci fa paura è riaprire in un clima di terrore: finché le persone non avranno la percezione che il peggio sia veramente passato non andranno al ristorante, e tenere aperto senza clienti è un suicidio annunciato. Sappiamo che i primi mesi saranno duri, ma per stare in piedi ci vuole una certa percentuale di incasso, altrimenti le perdite diventerebbero insostenibili".

Gli aiuti dallo Stato

Tanti gli aiuti (annunciati) dal Governo per risollevare il settore della ristorazione. Ma di fatto, ci fanno sapere in molti, questi aiuti non sono arrivati. "Ho fatto richiesta per la sovvenzione di 25mila euro. Dopo tre settimane che ho passato a fare avanti e indietro dalla Banca, perchè i dipendenti non sapevano se i fogli che avevano andavano bene o meno, non so ancora se riceverò davvero questo aiuto economico". "Io ho ricevuto i 600 euro promessi dallo Stato. Volete sapere a cosa mi sono serviti? A pagare le spese fisse: Inps, luce, gas, insegna, tassa sui rifiuti. Ovviamente 600 euro non sono bastati". "La merce che avevamo quando abbiamo chiuso sapevo che fine ha fatto? Ovviamente l'ho dovuta pagare, ma l'80% del pesce l'ho buttato via. Non si può pensare di congelare il prodotto per un lungo periodo. Va a influire sul gusto e sulla qualità". Ciò che i ristoratori chiedono al Governo è una diluizione dei pagamenti su un periodo molto lungo, in modo da riuscire a pagare poco alla volta tasse e bollette. "Abbiamo chiuso le attività e lo stato non fa nulla. Siamo abbandonati a noi stessi. Non pretendo nulla, se non un aiuto con una diluizione dei pagamenti". La ristorazione in questo momento è la categoria più penalizzata in assoluto: "Abbiamo investito tutto nei nostri locali, e non parlo di soldi. Il locale è come un figlio, e i dipendenti sono la famiglia. Spesso trascuriamo quella vera, passioni, vita privata, per dedicarci alla nostra attività. Questo lo Stato non lo capirà mai. Passiamo più tempo con i nostri dipendenti che in famiglia. Ma soprattutto con il cliente. Che in questo momento è 'spento'".

Eleonora Davi





l'inchiesta

MANGIAMO FUORI STASERA?

IL COMMENTO DELL'ESPERTA

A

Abbiamo discusso anche con la dottoressa Nicoletta Castelli, infettivologa e direttrice del dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria presso Ats Brianza, che ha commentato la riapertura dei locali. In un'interessante confronto, ha parlato di mascherine e guanti, di distanziamento e sanificazione. Ma anche di food delivery e sicurezza alimentare. E soprattutto di prevenzione. Infatti "dovremo imparare a convivere con il Covid" e "alcuni comportamenti dovranno essere assorbiti nella routine di tutti i giorni". Di operatori e non.

Come giudica la decisione di consentire la riapertura dei locali il 18 maggio, anziché il 1° giugno?

Come medico igienista e di sanità pubblica sono perplessa. Non tanto per la capacità degli operatori del settore di gestire la situazione, quanto per quella delle persone. Ritengo, però, che con gli adeguati aggiustamenti, si possa operare in sicurezza.

Reputa quindi che le misure adottate non siano adeguate o che se ne dovrebbero adottare di ulteriori?

Credo che le indicazioni generali siano corrette, ma occorre valutare ogni situazione specifica e ogni struttura. Gli operatori devono declinare le indicazioni fornite secondo la propria realtà.

Mi sa dare qualche esempio?

Prendiamo in considerazione una situazione semplice, come un bar che somministra caffè. Misure come mascherine e guanti - se usati correttamente, altrimenti

rischiano di essere un pericolo! - lavaggio delle mani, sanificazione del banco... possono essere sufficienti. Limitare gli accessi può avere un senso, anche se in realtà si sposta all'esterno il problema. Ma la limitazione a due persone per tavolo oppure gli schermi di plexiglass, mi lasciano molto perplessa.

Perché?

Sono una misura in più, una barriera che deve essere pulita e sanificata dopo ogni utilizzo. Forse sarebbe meglio adottare un distanziamento maggiore dei tavoli. Infatti se due persone vanno al ristorante insieme, è perché hanno già un contatto, che sia familiare o lavorativo: separarle con uno schermo sarebbe assurdo. Del resto, è vero che in molti locali la distanza fra i tavoli è quasi inesistente, ma non si risolve il problema mettendo uno schermo in plexiglass. Ribadisco, bisogna ridurre il numero dei tavoli. Inoltre, in alcuni locali, dove si utilizza aria condizionata o comunque aria forzata, bisogna tenere presente come può questa situazione influire sul possibile spostamento di droplet, e quindi del possibile virus.

Meglio evitare l'aria condizionata dunque?

L'aria condizionata non costituisce un problema. Crea però delle correnti nel locale che possono facilitare la trasmissione o lo spostamento di droplet. Indipendentemente dal plexiglass. Per questo ha molto più senso aumentare il distanziamento. È fondamentale che tutti adottino le misure di sicurezza e di protezione.

Tornando ai guanti, in che modo possono essere un potenziale pericolo?

Indipendentemente dal Covid, il corretto utilizzo dei guanti è fondamentale. Se un operatore indossa un paio di guanti per due ore per svolgere tante operazioni diverse, tra cui maneggiare le banconote, quel paio di guanti non serve assolutamente a nulla. È meglio che l'operatore si lavi le mani e lo faccia nel modo corretto. Il guanto deve essere cambiato molto frequentemente, ogni volta che si cambia tipo di attività.

Quindi è una misura poco fattibile... come diceva lei, meglio lavarsi spesso le mani.

Esatto, asciugandole correttamente e utilizzando detergenti idonei. Usare un solo paio di guanti per l'intera giornata è come avere le mani sporche e non lavarle mai.

Passando al food delivery, quali criticità in termini di sicurezza del prodotto?

Anche in questo caso, la mia risposta non vale solo in presenza di Covid. Occorre utilizzare contenitori idonei e corretti per il contatto con gli alimenti. Può capitare, soprattutto in questo momento, che non si utilizzino dei contenitori corretti, sia per il materiale a contatto con l'alimento, sia per il mantenimento delle temperature corrette per il consumo. Questo potrebbe essere un eventuale 'pericolo' per lo sviluppo di infezioni.

Quali caratteristiche dovrebbe dunque avere il contenitore per le consegne?

Prima di tutti devono avere il pittogramma che ne certifichi l'idoneità al contatto con gli alimenti. Il contenitore deve essere chiuso e mantenere la temperatura. Devono poi essere fornite le informazioni corrette per riportare le pietanze alla corretta temperatura. Queste sono le problematiche maggiori. I rider, poi, soprattutto all'inizio, si presentavano senza le idonee protezioni.

Pensa che in futuro cambieranno gli standard di sicurezza alimentare e di igiene?

Non credo. Infatti, le indicazioni sulla prevenzione - lavare le mani, il distanziamento e l'uso della mascherina - sono valide per tutte le malattie infettive a trasmissione aerea. Ora le stiamo riscoprendo. Mentre per quanto riguarda la sicurezza alimentare, a mio avviso, sono sufficienti le norme esistenti. A livello di import/export occorrerà definire delle indicazioni corrette sul reale rischio per quanto riguarda la trasmissione con gli alimenti.

Ha consigli da rivolgere ai ristoratori in questi giorni di riapertura?

È importante operare seguendo sempre le buone norme di sicurezza, che dovrebbero comunque essere sempre adottate. Le regole di igiene e pulizia valgono ora, come valevano nell'era pre-Covid. C'è stata tanta confusione, ma ora non si deve scendere negli eccessi. Bisogna usare il buon senso. Dovremo imparare a convivere con il virus, quindi alcune buone norme devono essere assorbite nella routine di tutti i giorni. È importante imparare a lavorare e muoversi come se ci fossero rischi ovunque.

Prevenire piuttosto che curare, insomma...

Esattamente. Occorre pensare come se fossero tutti potenzialmente infetti e agire correttamente, solo in questo modo non si corrono rischi. Bisognerà lavorare molto sulla formazione e sulla prevenzione.



Generazioni di cose buone

Sono cose che si trasmettono nel tempo:
solo carni italiane di qualità, un pizzico di sale,
il tocco artigianale della lavorazione,
la stagionatura lenta e paziente.
Così nasce il nostro Prosciutto di Parma.
All'aria di Langhirano,
respirando una storia iniziata nel 1860.
Una storia che parla di dolcezza,
e che tramandiamo di generazione in generazione.

www.zuarina.it



il caso

O DELIVERY O MORTE

La consegna a domicilio, per molti ristoranti, è l'unica speranza di restare in vita. Lo fanno alcuni tre stelle Michelin. Mentre chi sta in provincia è più scettico.

Delivery sì o no? La discussione è aperta. L'emergenza Coronavirus ha colpito anzitutto la ristorazione. E come si può fare ristorazione se la gente può sì e no uscire di casa? Il Governo ha di fatto chiuso al pubblico tavoli e bar, permettendo però la cucina del cibo da asportare o da consegnare a domicilio. E oggi si sbizzarriscono, i giornalisti e gli esperti veri o presunti, a tracciare modelli, fare previsioni, lanciare idee più o meno allucinanti su come sarà la ristorazione a ridosso dell'emergenza: divisori in plexiglass, tavoli allontanati, mascherine ovunque. Uno scenario post-apocalittico. Ma intanto c'è chi si ingegna e prova a consegnare.

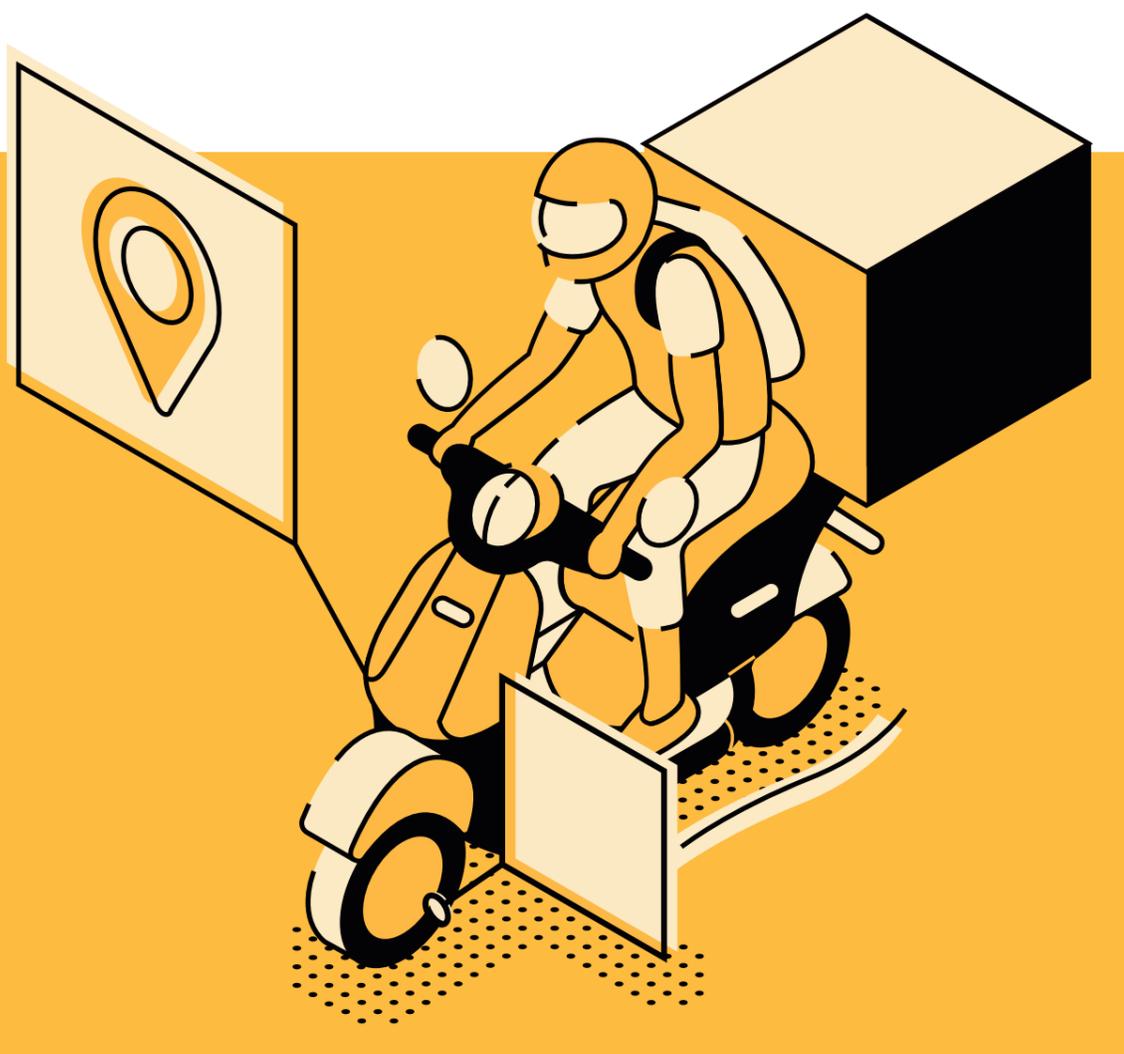
A dire il vero, per la Federazione italiana pubblici esercizi, un mese fa solo il 10,4% dei gestori si era subito attivato per sviluppare il delivery, mentre il restante 85% aveva affermato di non avere intenzione di muoversi in questa direzione. E questo, malgrado l'apertura di credito del presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani: "A causa delle misure restrittive in vigore per contrastare l'epidemia da Covid-19, il food delivery è diventato un servizio particolarmente apprezzato dai consumatori e per molti ristoranti è l'unico modo per tenere in piedi l'attività". Ora, dopo il mese di aprile, molti colleghi si sono finalmente decisi a mettere in atto questa strategia di sopravvivenza. Con la spinta, va detto, di esempi illustri.

Stellati al lavoro

Raffaele e Massimiliano Alajmo, come già si può leggere su questo stesso giornale, avevano cominciato prima di Pa-

squa, con un menù dedicato alla festività: esaurito subito. E per un tre stelle Michelin come Le Calandre, a Rubano (Padova), con tutti i costi che ha da sostenere, è stata una discreta soddisfazione. Dal canto loro, i fratelli Alajmo si mostrano assai scettici sulla prospettiva dei pannelli di plexiglass, e si augurano che si tratti solo di una speculazione giornalistica.

Un altro tre stelle che ha saputo implementare un servizio di delivery degno del suo blasone è poi Da Vittorio, a Brusaporto (Bergamo), l'enclave delle meraviglie della famiglia Cerea. "Certo noi eravamo avvantaggiati, vista la nostra attivata e sperimentata attività di catering", confessa lo chef Enrico Cerea. Fatto sta che sono numerosi i menù ordinabili sul sito web del ristorante. Per i Cerea, quella del delivery era davvero una scelta da compiere per non rimanere impantanati: "Noi, a paragone dell'aprile dello scorso anno, abbiamo avuto una perdita di fatturato forse del 100%. Abbiamo albergo chiuso, ristorante al lavoro solo con le consegne, e soprattutto il catering stoppato, bloccato almeno fino a settembre, con in mezzo la stagione dei matrimoni, delle cresime e delle altre ricorrenze. Col delivery ci arrangiamo come possiamo. Di solo delivery non si può vivere, è una goccia nel mare di un'impresa tanto complessa, e la sola consegna non può sostenere le nostre spese". Però la fanno. Anche se Enrico Cerea spera in una riapertura. A proposito, anche lui non sembra troppo convinto della prospettiva ipotetica dei separé in plastica trasparente: "Quello sarebbe molto ma molto triste. Non lo



farò mai. Piuttosto allargo i tavoli. Noi poi siamo fortunati, abbiamo il giardino, il déhors. Ma le barriere trasparenti mai. Quelle semmai potranno essere utilizzate nelle mense aziendali, contesto che coinvolge moltissime persone, più ammassate e spesso su tavoli molto lunghi. Ma nel fine dining, non le vedo proprio”.

Favorevoli e contrari

Un'altra vecchia (si fa per dire) conoscenza di Luxury, Wicky Priyan, nel suo ristorante milanese ha deciso di non lasciare i concittadini senza la sua innovativa cucina che mischia sapienza zen, materie prime italiane e arte giapponese delle scuole di Tokyo e di Kyoto. Arrendersi sarebbe stato estraneo al suo stesso credo, così eccolo proporre le sue portate minimaliste all'apparenza ma massimaliste al gusto, anche su consegna a casa. Così, ecco il trionfo del Carpaccio dei Cinque Continenti, del Salmone Pecora (il mitico sushi di salmone e pecorino siciliano), il Sushi Kobe originale e tutta la vasta galleria di golosità che abbiamo visto pochi numeri fa.

Altri cuochi sono più scettici sul da farsi. Il moscovita Nikita Sergeev, dell'Arcade di Porto San Giorgio (Fermo), ristorante marchigiano emergente, ammetteva in un'intervista a Repubblica: “Per me avrà un boom, ma nelle grandi città. Non so fin quando potremo aspettare che il delivery parta in cittadine di provincia. Farlo a livello altissimo comporta molti costi e non incontra pubblico. Farlo a livello mediocre non mi interessa. In più nelle città ci sono già le piattaforme organizzate. Temo che la

provincia non sia pronta. Nel nostro bistrot abbiamo provato, ma in dieci giorni ho avuto solo quattro telefonate”.

Le consegne aiutano a riaprire

Scende in profondità l'analisi di Sveva Valeria Castagnaro su Reporter Gourmet: “Alcune cucine, per questioni di logistica, di spazi e di molte altre variabili, sono state più facilitate in questo cambiamento di strategia. Altre, invece, anche solo per questioni di distanza, si sono trovate in serie difficoltà per poter offrire i servizi di delivery o take away. Non tutti gli chef sono riusciti ad ottenere i risultati attesi”. Però chi ci ha provato, secondo la Castagnaro, non l'ha fatto invano: “Gli chef che sono riusciti in quest'impresa o comunque si sono dimostrati abbastanza soddisfatti da questa 'conversione', sono riusciti a mantenere un fondo di capitale circolante per coprire almeno i costi fissi e hanno creato un collegamento diretto con i propri clienti, attirandone anche di nuovi. Di non secondaria importanza è, poi, il fatto che permettere ad attrezzature e locali di continuare a funzionare è fondamentale anche in vista della riapertura. E soprattutto, con le entrate, seppur limitate, si può in parte sostenere il proprio personale”.

Tommaso Farina



VENGHINO SIGNORI, TAROCCHI ONLINE A METÀ PREZZO

L’efficacia di un servizio si può toccare con mano quando qualcuno decide di abusarne o comunque di sfruttarlo per scopi truffaldini, se non proprio illegali. Successe mesi e mesi fa, quando alcuni presunti rider fingevano di consegnare pasti mentre in realtà portavano dosi di droga. E succede spessissimo su Tripadvisor. In che modo? Con le recensioni false e tendenziose.

Ormai, che ci piaccia o no, il popolare portale con le recensioni spontanee dei clienti di ristoranti, hotel e perfino di visitatori di musei e chiese si è ritagliato una grossa fetta di mercato e di visibilità. Alla fine, malgrado le magagne (e ne parleremo), i ristoratori hanno dovuto accettarne la presenza e la penetrazione, con i pro e i contro che facilmente potete immaginare.

Al che, si notano i limiti della democrazia. La democrazia ripone il segreto e la speranza del suo successo nella convinzione, assolutamente veritiera, che la maggioranza della gente sia onesta. E la maggioranza lo è davvero. Solo che c’è la minoranza disonesta, a sporcare tutto. Dei limiti, talvolta comici, della “maggioranza onesta” dei partecipanti a Tripadvisor, potete farvene un’idea leggendo lo stupido che vi proponiamo ogni mese su questo giornale, e ve lo anticipiamo: a breve faremo una riflessione anche su questo. Ma i truffatori sono molto peggio. Il truffatore di Tripadvisor sfrutta la libertà concessa dal sistema informatico per truccare le informazioni su attività gestite da persone che ci investono migliaia di euro, e da cui dipendono guadagni, stipendi, posti di lavoro. Una recensione negativa fasulla può fare gli stessi danni di una vera: moltissima gente comune, ormai, per cercare un ristorante va su Tripadvisor, digita il nome della città che le interessa e sceglie i posti più in alto nella classifica. Le recensioni negative, vere o false che siano, possono abbattere la presenza di un albergo o di una trattoria nella graduatoria cittadi-

na, propiziando di fatto un potenziale decremento di clientela. Allo stesso modo, una recensione positiva posticcia rappresenterà un vero e proprio doping per le attività a cui si riferisce, dando a esse, slealmente, una maggior visibilità artificiale.

Tarocchi al 2,1%

Nella stanza dei bottoni hanno capito l’antifona, e da tempo hanno deciso di procedere. “Essere certi che Tripadvisor sia una piattaforma fidata per i nostri utenti e business è una massima priorità per noi. Negli anni abbiamo continuato a fare progressi con i nostri sistemi avanzati di individuazione delle frodi ma è una battaglia quotidiana e siamo ancora lontani dall’essere completamente soddisfatti”: parola di Becky Foley, che a Tripadvisor ricopre la cruciale poltrona di direttore al dipartimento Trust & Safety. Del resto, le ragioni per preoccuparsi c’erano.

Gli esperti aziendali lo scorso settembre hanno analizzato i 66 milioni di recensioni inviate nel 2018: ognuna è stata monitorata utilizzando una tecnologia avanzata di individuazione delle frodi (in parole povere: algoritmi), e 2,7 milioni di recensioni sono state oggetto di un’ulteriore valutazione umana da parte dei moderatori dei contenuti. Il 4,7% di tutte le recensioni inviate al sito è stato respinto o rimosso dalla tecnologia avanzata di analisi, oppure manualmente dal team di moderazione. Alla fine, il calcolo ha rivelato che appena il 2,1% del-

le recensioni inviate è falso, e il 73% di queste recensioni false è stato bloccato prima della pubblicazione.

Un metodo scientifico che serva a noi inesperti per individuare una valutazione fake non c’è, non sicuro al 100% in ogni caso. Ma diciamo che ci sono elementi, ci sono somme di indizi che fanno una prova. Per esempio, recensioni eccessivamente distruttive o encomiastiche scritte da profili di recensori appena aperti. Oppure, recensioni troppo generiche e buone per tutti gli usi, o, al contrario, esageratamente partico-



Troppe recensioni su Tripadvisor sono false come l'oro di Bologna, e danneggiano gli esercenti. In Italia nel 2018 il primo arresto: vendeva contributi fasulli. Ma l'azienda prova a combattere.

lareggiate e scritte in modo tale da far pensare a un intervento delle pubbliche relazioni o dell'ufficio stampa di un ristorante, invece che alla genuina opinione di un commensale.

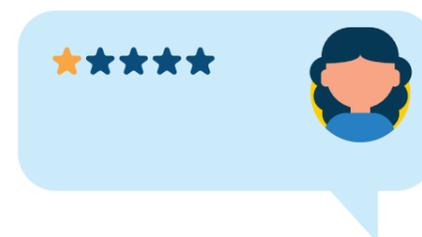
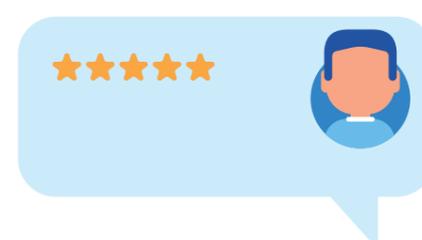
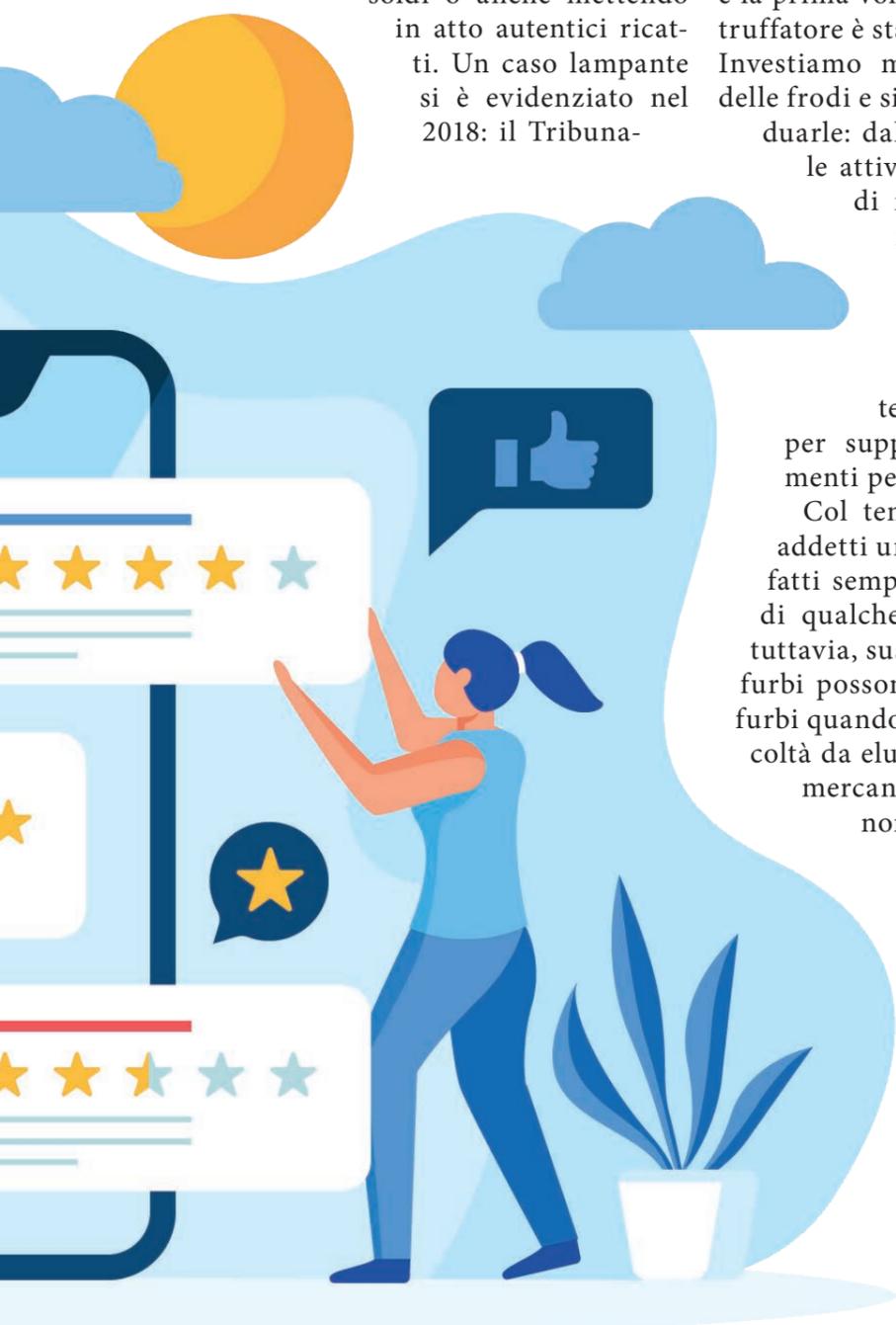
In Italia si finisce al carcere

Dietro a queste operazioni di disturbo ci sono a volte ripicche estemporanee. Più inquietante è invece chi utilizza simili mezzucci per lucrare a spese dei ristoratori, chiedendo soldi o anche mettendo in atto autentici ricatti. Un caso lampante si è evidenziato nel 2018: il Tribuna-

le di Lecce ha condannato un signore a 9 mesi di carcere e a una multa di 8mila euro. Secondo l'accusa, vendeva veri e propri pacchetti di recensioni ad aziende legate al business dell'ospitalità. A tal proposito, Bradford Young, vicepresidente e membro dell'ufficio legale di Tripadvisor, ha parlato senza mezzi termini di "sentenza storica per internet", aggiungendo: "Scrivere recensioni false ha sempre rappresentato una violazione della legge, ma questa è la prima volta che, come risultato, il truffatore è stato mandato in prigione. Investiamo molto nella prevenzione delle frodi e siamo efficaci nell'individuare: dal 2015 abbiamo bloccato le attività di più di 60 aziende di recensioni a pagamento nel mondo. Ma non possiamo fare tutto da soli ed è per questo che desideriamo collaborare con le autorità competenti e le forze dell'ordine per supportare i loro procedimenti penali".

Col tempo, gli algoritmi e gli addetti umani al controllo si sono fatti sempre più attenti. Il rischio di qualche falso ben congegnato, tuttavia, sussiste sempre: gli uomini furbi possono diventare sempre più furbi quando sanno che ci sono difficoltà da eludere. Si spera che questi mercanteggiamenti pirateschi non danneggino ancor più la ristorazione nel difficile momento dell'apertura post coronavirus, che tra l'altro ha visto, com'è facile intuire, una diminuzione dei contributi, veri o falsi che siano, nel corso dei tempi di chiusura. Occorre tenere gli occhi aperti.

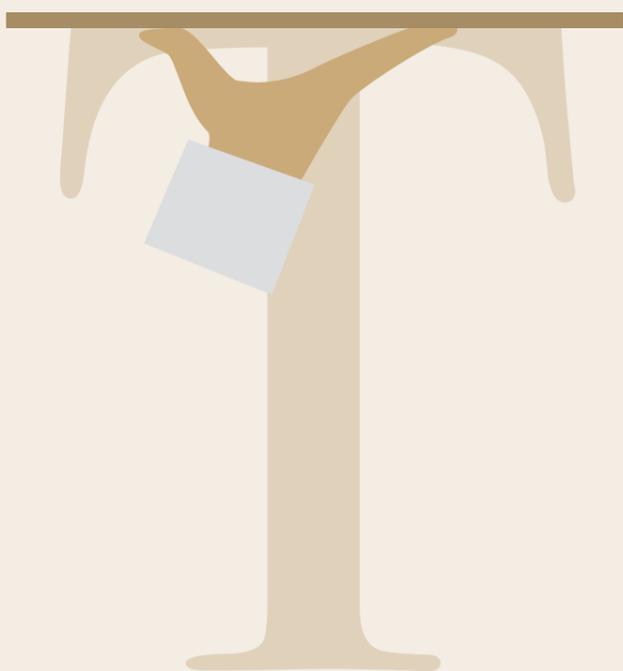
Tommaso Farina





TRIPADVISOR E I NUOVI MOSTRI...

Dal recensore analfabeta al presunto esperto, dai ristoratori "casanova" a quelli ostaggio della cucina, nel portale della critica fai-da-te se ne leggono di ogni. Un piccolo spaccato sorridente del mondo della ristorazione.



Tripadvisor, il portale ove qualunque semplice cliente può esprimere, quasi senza filtri, la sua opinione su un ristorante che ha visitato, è ormai uno dei siti più utilizzati e consultati da chi cerchi dove andare a mangiare. Questa democraticità comporta almeno un corollario: ci si può trovare di tutto. E in questo "tutto", c'è sempre qualcosa di strano, di bizzarro, di comico o di divertente: può essere il racconto di una situazione di servizio surreale, il commento colorito a una pietanza o, semplicemente, qualche colossale esempio di recensore che scrive opinioni senza sapere di che parla, risultando involontariamente umoristico. Questa lista rientra nel genere consolidato dello stupidario, che da anni ha successo in Italia, in un po' tutti i campi. Ci troverete grandi castronerie, ma soprattutto qualcosa di divertente da leggere. Gli errori ed orrori ortografici e grammaticali sono assolutamente originali, non abbiamo voluto in nessuna parte cambiarli, quindi non incolpate la correzione di bozze. Ogni frase riportata è del tutto reale e non frutto di invenzione.

Tommaso Farina

OSTAGGI

"I DUE FRATELLI-PROPRIETARI INVECCHIANO E, A QUANTO CI DICONO, SONO OSTAGGIO DELLA CUCINA"



VA IN MONA!

"IMPRECAZIONI CONTRO I VENETI E COLORATE PAROLACCE E BESTEMMIE IN DIALETTO VENETO"

L'ESPERTO

"FARE UN BUON BOLLITO È LA COSA PIÙ FACILE CHE ESISTA E NON SERVE UNO CHEF STELLATO"

GELATO FLAMBE'

"TORTA CON GELATO RISCALDATA AL MICROONDE"

ITAGLIA AGLI ITAGLIANI

"TRATTORIA FINTO MILANESE (IN CUCINA, TUTTI AFRICANI)"

VIENI A PESCARE CON NOI

"MI È CAPITATO BEN DUE VOLTE DI TROVARE VERMI NEL PIATTO"

DOSTOEVSKIJ

"ALLE 19,45 SI ACCENDONO LE LUCI ED ESCE UN IDIOTA DALLA CUCINA"

COERENZA

"IL SAPORE DEL CIBO NON È MALE, LONTANO DALLE ASPETTATIVE"

SOMMELIER

"ACQUA APPENA ACCETTABILE"

ANTROPOLOGIA

"I CREMASCHI IN GENERALE SONO TRA LE PERSONE PIÙ CHIUSE ED OTTUSE CHE ABBIAMAI CONOSCIUTO"

FATELI CHIUDERE

"SENTIRE CHI PORTA I PIATTI DIRE 'BUON DIVERTIMENTO' AD OGNI PORTATA FA CADERE LE BRACCIA"

IL SIGNORE DELLE MOSCHE

"PRANZO TRA MIGLIAIA DI MOSCHE E ODORE DI FOGNAI"

ORGOGGIO E PREGIUDIZIO

"INGREDIENTI TOTALMENTE PREVENUTI"

CONSECUTIO

"AVENDO SPECIFICATO CHE NELLA TAVOLATA CI FOSSERO STATI ANCHE DUE COMMENSALI VEGANI"

E RECENSISCONO LO STESSO

"ALLA RICHIESTA DI UNA PIZZA POMODORO E PORCINI NEGATA CI SIAMO ALZATI E CE NE SIAMO ANDATI"

CASANOVA /1

"NON MANDATE LA VOSTRA DONNA SOLA PERCHÉ IL TITOLARE QUASI SICURAMENTE PROVERÀ AD IMPORTUNARLA"

CASANOVA /2

"DIETRO DI NOI SI APRIVA UNA SALETTA CHE ACCOGLIEVA UNA VENTINA DI BALDI GIOVANOTTI CHE DA SUBITO HANNO AVUTO IL CATTIVO GUSTO DI FARE APPREZZAMENTI SULLA MIA PERSONA!"

BONJOUR FINESSE

"LA PROSSIMA VOLTA CHE PASSERÒ MI FERMERÒ E GLI ALZERÒ UN BEL DITO MEDIO"



E IN INGHILTERRA COME FANNO?

"L'ACETO DI LAMPONI LO PUÒ USARE PER IL BIDET"

BIAFRA

"SIAMO STATI COSTRETTI A MANGIARCI IL PANE DEGLI ALTRI TAVOLI"

FATE LA CARITA'

"PUR AVENDO PORTATO IN TAVOLA UNA BOTTIGLIA DI LIQUORE FATTO IN CASA, CI È STATO FATTO PAGARE OGNI SINGOLO BICCHIERINO"

INCOMPLETO

"IL MENÙ INCOMPLETO, SOLO ANTIPASTI PRIMI E SECONDI"

GIUSTAMENTE RECENSISCE

"PREMETTO CHE NON CI SONO MAI STATA E CHE NON GIUDICO NÉ IL LOCALE NÉ LE PORTATE"



DA SFILATA

"TENGO A PRECISARE CHE IO E MIA MOGLIE SIAMO DI BELLO ASPETTO EDUCATI ED ELEGANTI"

SECONDO CANALE

"CI HA SERVITO LA BIRRA CANTICCHIANDO 'ANAL ANAL ANAL' "

AMARCORD

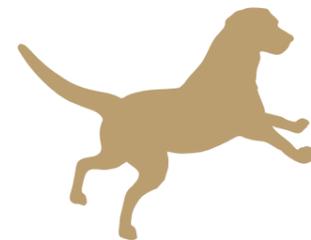
"SCRIVO ORA UNA RECENSIONE CHE AVREI DOVUTO SCRIVERE MOLTO TEMPO FA, POICHÉ È UN EPISODIO CHE È OCCORSO QUALCHE ANNO FA"

PARLA COME MANGI

"ESPERIENZA STOCASTICA"

L'INDOVINO

"GUARDO GLI ALTRI TAVOLI E NOTO UN PEGGIORAMENTO DELLA QUALITÀ DEI PIATTI"



CANE O BRONTOSAURO?

"ALTRA PECCA IL CANE CHE FACEVA TREMARE I VETRI DELLA SALA MENTRE SI SCUOTEVA"

LA TOCCA PIANO

"FATE SCHIFO"

ALIENI

"RISTORANTE CHE NON DA' COL SUO MENÙ UNA ESPERIENZA EXTRASENSORIALE"

A ME NON LA SI FA

"MI STA BENE PAGARE, MA ESSERE FREGATO NO"

CRITERI DI GIUDIZIO

"PRIMO DI PASTA NON ECCELLENTE DATO CHE NON MI RICORDO NEANCHE"

NON E' UN PAESE PER GIOVANI

"ESSERE SERVITI DA STAGISTI E VEDERE CUOCHI IN CUCINA DI 18 ANNI CHE LAVORANO NON MI HA DATO UNA BELLA SENSAZIONE"

PRIVILEGI DELLA CASTA

"APPREZZABILE LO SPAZIO TRA UNA POSTAZIONE E L'ALTRA, FRUTTO FORSE DELLA VICINANZA ALLA SEDE DELLA REGIONE LOMBARDIA E ALLE SUE RACCOMANDAZIONI"

SOMMELIER D'ECCELLENZA

"UNA BUONA PARTE DEL VINO FINISCE NELLA BORSA DI UNA NOSTRA AMICA"

face to face

“SE RIAPRIAMO SUBITO, QUI CROLLA TUTTO” *

Raffaele Alajmo, patron de Le Calandre, contro la fine del lockdown per i ristoranti. “Non si può fare di punto in bianco, ci sarebbero troppe restrizioni e troppe perdite”.

“Non si può fare”: Raffaele Alajmo non ha alcun dubbio. Il grande cuoco veneto, tre stelle Michelin alle Calandre, a Rubano (Padova), assieme a suo fratello Massimiliano, è del tutto contrario a riaprire immediatamente i ristoranti. Classe 1968, padovano come tutta la sua famiglia, Raffaele dirige il più famoso dei ristoranti di loro proprietà, mentre il fratello cucina. E il Gruppo Alajmo, di cui Raffaele è amministratore, gestisce non meno di 11 locali sparsi tra Venezia (anche in piazza San Marco), Milano e Parigi. A capo di questo piccolo gruppo ci sta appunto Raffaele, che guarda alla possibile riapertura immediata con gli occhi acuti e previdenti dell'imprenditore. E con questa logica, ecco da parte sua un deciso pollice verso. E non lo manda a dire: “A sentir parlare di riapertura, dirò la verità, mi sono innervosito. Come si fa a pensare di aprire in queste condizioni?”

Di condizioni che creano impedimenti alla vostra attività ce ne sono tante, lei a quali allude di preciso in questo momento?

Ad esempio, all'assoluta impreparazione e incapacità del Governo in carica a far fronte a un'emergenza di queste proporzioni. Siamo stati lasciati a noi stessi, a cavarcela da soli. Non abbiamo la minima indicazione, a parte contraddittorie

teorie che dicono tutto e il contrario di tutto, e ipotesi giornalistiche.

Come il plexiglass in sala?

Hanno pubblicato sui giornali fotografie, diciamo simulazioni di come potrebbe essere la ristorazione in tempi immediati. E alludo proprio a quei pannelli di plexiglass tra un coperto e l'altro, quelli a 'x' o ad 'h', a seconda di come sono fatte le tavole. Roba da ufficio postale, anzi no: da parlatorio in carcere, quelli dove i detenuti vanno a ricevere i loro parenti. Ora: ditemi come potrei pensare di riaprire se queste ipotesi venissero davvero messe in pratica. I clienti verrebbero come prima? Che ripercussioni di fatturato avrei?.

Ma il fatturato non lo state già perdendo da chiusi?

Sì, ovvio. Nell'aprile dello scorso anno con tutte le nostre attività abbiamo avuto un fatturato che è quasi 100 volte quello di oggi, in cui faccio menù delivery per chi non può rinunciare alla nostra cucina. Il menù di Pasqua delle Calandre è andato comunque bene, è finito esaurito parecchi giorni prima di Pasqua, e chi ce l'ha chiesto l'ha avuto, anche se si trattava di una cucina più semplice di quella consueta che facciamo. Il punto è un altro. Per riaprire in grande ci vuole un piano strategico ben definito, imprenditoriale. Noi

abbiamo studiato un piano per minimizzare le perdite in questo tempo di chiusura, dovremmo pensarne un altro in tempi brevissimi per gestire la riapertura a ranghi e a fatturati limitati, e con altre precise limitazioni.

Che misure avevate preso per difendervi?

Con la situazione finanziaria pressoché ibernata, avevamo pensato a un piano preciso per far fronte alle spese: pagare i fornitori, gli affitti, le bollette della luce, perché ricordo che i frigoriferi funzionano ancora. E poi, i dipendenti. Ho chiesto la cassa integrazione. I primi tempi ho scaricato le ferie e pagato di tasca mia, poi ho dovuto chiedere l'intervento dello Stato. Non una cosa da poco. E ho dovuto studiare scrupolosamente tutto quanto.

E con la riapertura?

Tutto questo sarebbe un gran caos. Riaprire subito, secondo me, comporterebbe restrizioni di sicurezza di tutti i generi, distanziamenti sociali, forse addirittura i plexiglass di cui si diceva. Se riapro in condizioni simili, quanti clienti potrò mai avere? Dovrò servirli e accontentarli chiamando di nuovo il personale, avere altre spese per le forniture. Il tutto, per un guadagno sicuramente inferiore e comunque del tutto incognito. No, andiamoci piano a

chiedere di riaprire subito.

Lei dunque cosa farebbe?

Riapirei sì, ma non immediatamente. Aspetterei una fase 2.5 o 3, come si usa dire adesso. Una fase in cui si sarà tutti più sicuri, e si potranno evitare troppe restrizioni, e dunque andare al ristorante con serenità e tranquillità. E allora si potrà riaprire davvero, normalmente, e con tutto il dispiego delle nostre forze.

Altri ristoratori, specie





RAFFAELE ALAJMO

quelli con i locali più piccoli, vorrebbero invece riaprire...

E' giusto, li capisco. Una piccola impresa ha più necessità di rimettersi in moto. Ma paradossalmente, il piccolo locale è anche quello che, a Dio piacendo, possono capitare meno rogne. Se va in avaria il motore a un aereo ultraleggero, è altamente probabile che se cerchi di proseguire, ossia di planare fino a terra, chi sta in cabina riesca pure a salvarsi, sia pure

con il velivolo danneggiato. Ma se la stessa cosa capita a un jumbo jet? Il jumbo non può planare, l'epilogo può essere catastrofico. Il nostro gruppo dà lavoro a centinaia di dipendenti. Non possiamo ignorare chi lavora con noi. I piccoli hanno diverse esigenze e diverse spese, che capiamo benissimo. E al Governo invece? Magari fossimo in Francia...

Che succede in Francia?

La solita storia: per loro

chi fa questo mestiere è importante, è una gloria nazionale se lavora ad alto livello, e comunque è degnato del massimo rispetto anche quando non è famoso. La prima parola di Emmanuel Macron, parlando alla sua nazione, è stata di preoccupazione per i ristoranti. Da loro, i ristoratori sono valutati per quello che in effetti sono: maestri in un'attività che è parte integrante della cultura del Paese. E pure in Francia gli appelli si susseguono: io ho

uno dei nostri locali a Parigi, e ho ricevuto un appello per aprire a maggio. Alain Ducasse chiede che non si superi giugno, e con lui tanti colleghi di sala e di cucina.

Cosa dobbiamo aspettarci?

Anzitutto, preghiamo che arrivi l'immunità di gregge. E quella dopo un po' arriva, volenti o nolenti. Poi si potrà ritornare al timone della nave.

Tommaso Farina



**ARMONIE ALIMENTARI
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Mozzarella di bufala campana DOP, dal colore bianco porcellanato, crosta sottilissima, con superficie mai viscida né scagliata, e dal sapore caratteristico e delicato. La Mozzarella di Bufala Campana DOP Armonie Alimentari parla dei valori dell'azienda: rispetto della natura, semplicità dei sapori e sapienza delle tradizioni. Buon latte non mente: anche dopo la lavorazione, mantiene tutto il sapore e la bontà del latte di bufala fresco. Il latte proviene esclusivamente da allevamenti certificati e selezionati per la loro attenzione nei confronti del benessere animale, all'interno dell'area di produzione della DOP. Al latte di bufala pastorizzato si aggiungono sieroinnesto naturale, sale e caglio. Ha una crosta sottilissima, lucente e liscia, che avvolge pienamente la succosa pasta intera. La sua consistenza è morbida e il suo sapore intenso, fresco e inconfondibile, proprio come da tradizione casearia italiana. È presentata in eleganti confezioni, il cui color tiffany sottolinea la freschezza e l'unicità di ciò che racchiude. In particolare, il secchiello da 1 kg rappresenta una soluzione ideale per la ristorazione ed è proposto in due varianti: 4 mozzarelle da 250 g l'una, oppure 8 mozzarelle da 125 g l'una.

www.armoniealimentari.it

**IGOR
GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO**

Gran Riserva Leonardi al Cucchiaino nasce dalla passione e dalla tenacia di tre generazioni e da una profonda conoscenza dell'antica arte casearia, che danno vita a questo gorgonzola Premium, realizzato con latte proveniente da aziende agricole certificate benessere animale in allevamento. Il suo sapore dolce, ricco di sfumature esclusive, è stato premiato con la medaglia d'oro all'ultimo World Cheese Awards. Inoltre è certificato Lfree 'naturalmente privo di lattosio' e approvato dall'Associazione Italiana Latto-Intolleranti Aili. È prodotto con latte vaccino intero proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (98.26%), fermenti lattici selezionati (1.5%), muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium* (0.01%), sale marino essiccato (0.21%) e caglio di origine animale (0.02%). Il Gran Riserva Leonardi al Cucchiaino è disponibile in forma da 12 kg, mezzaforma (6 kg), ottavo (1,5 kg), sedicesimo (750 g) e vaschetta (150/200 g).

www.igorgorgonzola.com



**CASEIFICIO VAL D'AVETO
YOGURT**

Caseificio Val d'Aveto è riuscito a ricreare la densa morbidezza dello yogurt greco senza il gusto acidulo che solitamente lo caratterizza. Una tecnica antica come la cottura a bagnomaria, la pazienza di prove e tentativi, la lentezza e l'attesa sono i piccoli segreti che hanno permesso di coniugare il gusto semplice e delicato dello yogurt bianco alle proprietà e alla piacevolezza di uno spessore cremoso. Da questa ricetta inedita sono nate tante dolci e golose delizie. Un dessert squisito e leggero che rappresenta anche la base per tante creazioni culinarie.

www.caseificiovaldaveto.com

**CASEIFICIO DEFENDI
IL BUFALETTO**

Una raffinata bontà di bufala, dolce e cremosa. Il Bufaletto è un formaggio prodotto con latte di bufala di altissima qualità a chilometro zero, caratterizzato da una lunga e accurata stagionatura. La sua pasta di colore bianco paglierino con crosta sottile e rosata, ha una consistenza morbida e burrosa e un sapore dolce e aromatico, una specialità di bufala ideale per tutti. Frutto di un'accurata ricerca di mercato e dei gusti più richiesti dal consumatore moderno, il Bufaletto risulta essere ottimo anche dal punto di vista nutrizionale: ricco di calcio e fosforo e con una bassa percentuale di colesterolo. Il suo sapore e la sua consistenza lo rendono perfetto per la preparazione di cremosi e gustosi risotti, sughi per primi piatti e pizze gourmet. È disponibile nella forma intera da 2 kg, nella ½ forma da 1kg e porzionato in vaschetta da 200 g.

www.formaggidefendi.com



**CASEIFICIO PALAZZO
TRECCIA DI MOZZARELLA**

Intrecciata a mano dai maestri casari, la treccia di mozzarella di Caseificio Palazzo è ottenuta con un metodo di produzione tradizionale che prevede l'utilizzo di siero innesto, tecnica simile a quella dell'impiego del lievito madre nella panificazione, che garantisce una minore concentrazione di lattosio e qualità organolettiche superiori. Aggiudicatasi una medaglia d'Oro al World Cheese Awards 2013, unico oro nella sua categoria, è realizzata senza l'uso di caglio animale ed è certificata come vegetariana dall'Associazione Italiana Vegetariana. Come tutti i formaggi prodotti da Caseificio Palazzo, è realizzata a partire da latte proveniente da selezionati allevamenti della Murgia barese.

www.caseificiopalazzo.com

**CANTINA DEI COLLI RIPANI
OFFIDA DOCG PECORINO
MERCANTINO 2018**

Il vitigno pecorino, assieme all'ugualmente autoctona passerina, è quello su cui si è in gran parte basata la rinascita dell'enologia marchigiana degli ultimi due decenni. La Cantina dei Colli Ripani, solida realtà cooperativa nata nel 1969 a Ripatransone (Ascoli Piceno), ha iniziato la produzione ufficiale nel 1977. Della Linea 508, quella che annovera le bottiglie premium dell'azienda, fa parte il Mercantino, un Offida Pecorino di grande potenza ed equilibrio. Affinato in solo acciaio, mostra una ricchezza fruttata che non rinnega mai l'eleganza, porgendosi con un colore giallo paglierino carico e un profumo di frutta esotica che dice già tutto. L'accostamento ideale per questa bottiglia, che si presenta benissimo al servizio anche per l'etichetta dal notevole design, è con piatti di pesce importanti e ricchi.

www.colliripani.com



**FIRRIATO
SICILIA DOC
HARMONIUM 2014**

Corpo possente, spalle larghe, grande esuberanza: i tratti distintivi dell'Harmonium 2014 di Firriato sono tutti lì. Questa grande azienda di Paceco (Trapani), Sicilia occidentale, ha iniziato a vinificare nel 1997 questo nero d'Avola, che ogni anno miete successi sulle principali pubblicazioni critiche di tutto il mondo. Di colore rosso rubino impenetrabile, si offre con fragranze di marasca, prugna e sottobosco. In bocca offre un sorso giustamente tannico, ben dimensionato, di lunghissima persistenza. Il vino della cantina di Salvatore Di Gaetano va a nozze soprattutto con grande cacciagione e piatti di carne ricchi di succulenza, ma anche con un Parmigiano molto invecchiato. Un vino che è testimone di una stagione felice dell'enologia siciliana e che a oltre vent'anni dalla sua ideazione è tuttora apprezzatissimo.

www.firriato.it



**VENICA & VENICA
COLLIO DOC SAUVIGNON RONCO DELLE MELE 2019**

Quello della famiglia Venica è un nome che ha fatto la grandezza del Friuli enologico moderno. L'azienda di Dolegna del Collio (Gorizia) si è da molto tempo imposta a livello internazionale per il livello dei suoi vini bianchi, che sanno implementare un eccellente livello tecnico senza coprire le caratteristiche dei vitigni e del territorio. Il Collio Sauvignon Ronco delle Mele, la cui prima annata assoluta risale al 1995, è ormai una bottiglia iconica, di un livello al quale siamo abituati. Il 2019 mostra appieno le credenziali di cui gode: il caratteristico profumo varietale del vitigno sauvignon si arricchisce di note minerali e agrumate. In bocca non mente: è di buon corpo, ma ha la verticalità necessaria a evitare qualunque sensazione stucchevole. Potenzialmente può invecchiare anche 10 anni.

www.venica.it



**BARONE RICASOLI
CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI BROLIO
GRAN SELEZIONE 2016**

Tutto autoctono il Castello di Brolio Gran Selezione dell'anno 2016. Per quest'annata, l'ultima in commercio, da Barone Ricasoli hanno scelto di fare un Chianti Classico da sole uve sangiovese e abrusco, quest'ultimo detto anche abrostino e molto ricco di colore nelle bucce. Dunque niente cabernet e petit verdot in una selezione di Chianti Classico che insegue la vera tradizione chiantigiana, senza vitigni internazionali. Il premio è un vino di ricca stoffa, color rubino con unghia lievemente granata, e profumato soprattutto di violetta e ciliegia, con tocchi di cuoio e tabacco che ne tradiscono l'affinamento in tonneau. Il carattere all'assaggio si mostra adatto ad abbinamenti come la bistecca alla fiorentina, i cui succhi vengono ben dominati dalla fitta trama tannica di un vino d'eccezione.

www.ricasoli.com



**MONTE DELLE VIGNE
EMILIA IGT MALVASIA
DOLCE FRIZZANTE**

I vini dolci sono troppo spesso considerati figli di un Dio minore. Eppure, sono il miglior abbinamento possibile con i dessert. Per dissuadere i clienti dall'ordinare uno spumante secco su una torta alla crema, occorre consigliare un vino come la Malvasia dolce frizzante di Monte delle Vigne. Proveniente da vitigni delle colline parmensi, la sua presa di spuma è svolta tramite metodo Charmat, che rispetta in pieno la freschezza naturale dei profumi del vitigno malvasia di Candia. Abbiamo nel bicchiere un vino dal colore giallo paglierino chiaro e dal sapore dolce, non deciso ma al contrario delicato e fine, senza cedimenti. Il vino giusto da accostare a torte come la Paradiso, a dolci soffici anche al cucchiaino, alla pasticceria secca.

www.montedellevigne.it



IN BUONE MANI.



Da oggi disponibile anche al pistacchio.

www.mortadellafavola.it

L'ORIGINALE

Favola[®]

Gran Riserva