

» **Grandi chef** Da «La Pergola» al «Convivio», la crisi non risparmia nessuno

E si è ristretto anche il menù dei vip

La crisi colpisce duro nel piatto. Eppure a Roma la situazione sembra meno critica per i grandi ristoranti. Almeno a guardare le tavole più care e famose. «Intendiamoci, la crisi si sente - sottolinea lo chef Heinz Beck dall'Hilton, dove gestisce il ristorante *La Pergola* (190- 250 euro a persona) - i clienti che vedevi spesso vengono meno volte. E prevedo a fine anno sarà ancora più difficile. Tuttavia alla Pergola ci sono ancora le code di chi prenota: non abbiamo avuto un calo del fatturato, anzi c'è un piccolo aumento tra il 10 e il 15%».

Comunque, avverte Beck, la crisi è in agguato: «Non è un problema solo di chi viene qui a spendere 250 euro. Anche andare in pizzeria diventa difficile per alcuni».

Bilancio confortante nell'altra tavola con vista deluxe di Roma, il ristorante *Imago* (130-200 euro) sul tetto dell'Hassler: «La crisi non si sente - assicura lo chef Francesco Aprea - : quei cinquanta coperti a sera li abbiamo sempre e nel fine settimana c'è ancora la lista d'attesa». Crisi strisciante al *Convivio* (100-130 €): «La sentiamo meno di altri - dice lo chef Angelo Troiani - da noi il calo ha toccato il 7-10%, ma ci sono ancora mo-



Angelo Troiani. In alto, Heinz Beck

menti in cui è difficile trovar posto, almeno un paio di giorni a settimana in cui dobbiamo mandar via clienti. Questo significa che l'alta cucina regge, anche se i clienti mangiano meno». È la fascia di ristorazione media

quella più colpita, ma alcuni grandi nomi hanno preso le loro precauzioni: è il caso di chi, come Andrea Fusco, cuoco e patron di *Giuda Ballerino*, ha scelto di «sdoppiare» il locale.

Da una parte un mini ristorante di qualità (15 coperti), dall'altra un'osteria di qualità ma economica, stessa cucina: «Una soluzione che ci ha salvato - spiega Fusco - l'osteria è sempre al completo, altrimenti non saprei come far quadrare i conti in banca. Eppure abbiamo avuto difficoltà anche con un ristorante piccolo: i clienti spendono meno, rinunciano a un piatto, scelgono vini meno costosi». Così ha dovuto ridurre il personale: 3 elementi in meno.

«Sarò costretto anch'io a licenziare se va avanti così, almeno al Riccioli Café - ammette Massimo Riccioli -, ma alla Rosetta il calo di clienti si ferma al 10%. Certo, sono allarmato: a inizio ottobre siamo andati molto sotto». I pochi coperti, invece, salvano il ristorante di Antonello **Colonna** a Labico: «Anche se c'è un 20% di clientela che veniva 3-4 volte al mese e ora viene solo una volta al mese - spiega il figlio Andrea - con i nostri 6 tavoli non abbiamo mai problemi».

Luca Zanini

