



HOME SERVIZI METEO DOSSIER DOSSIER PIU' MULTIMEDIA RADIO LAVORO LEGALI TUTTOAFFARI

LA STAMPA.it CRONACHE

16:6
Martedì
3/3/09

Archivio storico CERCA

OPINIONI POLITICA ESTERI CRONACHE COSTUME ECONOMIA TECNOLOGIA CULTURA&SPETTACOLI SPORT TORINO

ARTE BENESSERE CUCINA MODA MOTORI SCIENZA SCUOLA VIAGGI PERIODICI

Salute - Star Bene Accedi allo speciale

2/3/2009 (17:24) - IL PUNTO

Michelin conferma le stelle in cucina Ma adesso l'obiettivo è battere la crisi



Presentata la centesima edizione della guida. Cinque le eccellenze gastronomiche italiane. Ma tra gli chef cresce il pessimismo: «Per superare questo momento dobbiamo reinventarci manager»



Nella guida 2009 hanno trionfato ancora i ristoranti francesi
SCRIVI La gola di ROCCO MOLITERNI
SCRIVI Dolce la vita GIGI PADOVANI

ROMA

Contro una crisi annunciata lo chef si trasforma in manager, diversifica il proprio prodotto, lancia il luxury low cost, nuove sfide e nuovi investimenti nel settore. È questa la risposta che alcuni grandi cuochi italiani danno all'attuale crisi della ristorazione testimoniata, tra l'altro dall'uscita della nuova guida Michelin in cui, ancora una volta, troneggia la Francia. Nessuna novità per l'Italia nella centesima edizione della prestigiosa guida gastronomica Michelin, che conferma i cinque ristoranti già laureati con le "tre stelle", il massimo riconoscimento. Si tratta del ristorante "Il Sorriso" di Soriso (Novara), di "Le Calandre" di Sarmeola di Rubano (Padova), "Dal Pescatore" di Canneto sull'Oglio (Mantova), "Enoteca Pinchiorri" di Firenze, e "La Pergola" situato all'ultimo piano dell'Hotel Hilton di Roma.

Ma il mondo culinario deve far ei conti con una rivoluzione: «La crisi c'è e da molti anni. Inutile negarlo», confessa **Antonello Colonna** dal suo Open di via Milano, nel cuore della capitale. «Molti di noi hanno accettato di partecipare alla conduzione di programmi tv, di trasformarsi in testimonial di lusso o semplicemente in consulenti doc. Purtroppo però quella crisi già annunciata, dal 1993, ha costretto anche molti di noi a rimboccarsi le maniche, a rivedere il proprio lavoro e gli investimenti -prosegue Colonna-. Penso sia proprio questo l'unico antidoto contro la crisi. E non ci sono guide che tengano. Importanti, fondamentali. Possono contribuire al richiamo di uno spazio o di un ristorante, ma non ne hanno mai determinato la fortuna». Colonna parla di scommesse vinte e vincenti, di coraggio, di sano trasformismo. «Contro la crisi ho messo in campo managerialità e capacità gestionali -confessa Colonna- come nella moda. Chi desidera l'haute couture viene all'Open, chi ha voglia di un pret-à-porter di lusso può raggiungerci vicino a Labico nel resort Colonna, una ristorazione a misura d'uomo, più a contatto con la natura».

«La crisi c'è e si vede» confessa **Lidia Iaccarino** del ristorante Don Alfonso a Sant'Agata sui due Golfi, tra Sorrento e Positano. «Prima dinanzi al nostro ristorante c'era la fila -afferma- oggi solo il tutto esaurito. Sono convinta, comunque, che i problemi siano più gravi dell'attuale crisi economica che ha colpito oggi molte famiglie italiane. Purtroppo nel nostro lavoro ci sentiamo dei don Chisciotte. Combattiamo da soli contro i mulini a vento. Quando arrivano gli chef francesi ci sono ambasciatori e rappresentanti istituzionali al seguito. Noi viaggiamo sempre da soli. Non chiediamo soldi, ma almeno un sostegno morale. Lo ripeto, purtroppo siamo costretti a correre da soli, ad investire e diventare manager di noi stessi, ambasciatori di una creatività che ha secoli di storia». «Alla crisi economica -conclude Iaccarino- purtroppo si aggiunge quella dei nostri governanti. Eppure sarebbe così facile investire su di noi. Si tratta di un terreno tracciato da secoli, che ha sempre prodotto ottimi risultati».

Anche **Gianfranco Vissani** "accusa" la crisi, «ma soprattutto alcuni colleghi e i prezzi troppo alti che hanno inquinato il settore. Ma come è possibile che a distanza di 30 chilometri un branzino possa essere maggiorato di 60-70 euro? Una crisi vecchia di oltre 10 anni che ha colpito anche noi, gli chef, ma soprattutto i piccoli imprenditori. Oggi anche per i più grandi, i più conosciuti, per chi ha ristoranti lontani dalle grandi capitali è difficile arrivare a fine mese. Dieci anni fa mi accusavano di essere un pessimista, una sorta di profetica Cassandra», prosegue Vissani. «Il mio era solo sano realismo. Perché, non nascondiamolo, la materia prima costa e i prodotti locali non sono sempre incentivati, sponsorizzati come dovrebbero». Contro la crisi Gianfranco Vissani lancia il menù low cost. «A scelta - dice - Dai 30 ai 60 euro. Cucina tipica regionale, naturalmente. È l'unico futuro contro la crisi in atto, anche se mi piacerebbe poter chiedere al ministro delle Finanze Tremonti se fosse possibile ottenere prestiti dalle banche a mutui agevolati, ridimensionare le tasse. Continuiamo a contribuire con il 40% delle nostre entrate. Qualsiasi imprenditore avrebbe abbdicato -conclude Vissani- ma noi continuiamo ancora ad amare troppo il nostro lavoro».

ULTIMI ARTICOLI

- CRONACHE** LA STORIA
Dietro lo stalking l'ombra di un delitto
- CRONACHE** INCHIESTA
La droga del Web che gira l'Europa "Si prende anche davanti ai poliziotti"
- CRONACHE** LA SOSTANZA, CHIAMATA GBL, NON E' ANCORA INSERITA FRA LE SOSTANZE STUPEFACENTI
In coma per la droga comprata online
- CRONACHE** REPORTAGE
Vita da licenziati "Quant'era bello fare il precario"

PUBBLICITA'

PUOI VINCERE

Vacanze in barca a vela...

SPAZIO DEL LETTORE

- BLOG LETTORI** > tutti i blog
- Beppino Englaro un omicida ?**
Street life
 - Soldi pubblici alla cultura ?**
Generazione P
 - Una ronda non fa primavera**
Irene Spagnuolo
 - Riflessioni sul metodo Barico**
Serendipity
 - Non sarà un'avventura**
Homing Pigeon
 - La grande festa del cinema africano**
Jambo Africa
 - Chi scrive ruba sempre qualcosa**
Scrivere i risvolti
 - Torture con vista roghi**
Antonio Montanari
 - L'egoista Ingrid Betancourt**
Rotta a sudovest

PUBBLICITA'

TUTTOaffari

annunci economici online

Burracoclub.it: tornei con premi in denaro

MutuiOnline
Scegli e risparmi

Confronta e richiedi i mutui di 40 banche

San Pietro e dintorni

Marco Tosatti
Gesù era un razzista?...

In diretta da Bruxelles

Dall'ufficio di corrispondenza Il salario che divide l'Euro...

Red Blue China

Francesco Sisci
L'Iran tra Cina e Usa