

Con la crisi economica che incalza si trasformano alcune professioni “Lo chef ora diventa manager”

Ecco il “Luxury low cost” per far tornare la gente ai ristoranti

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. E' 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.

“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 rimboccare 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”. Antonello Colonna parla di scommesse vinte e vincenti, di coraggio, di sano trasformismo. “Nell'Open di via Milano, per esempio, si può mangiare da 10 a 100 euro cucina tipica, tradizionale popolare. Perché -spiega ancora- è giusto ritornare alla nostra storia enogastronomica. Dagli spaghetti cacio e pepe alla coda alla vaccinara. 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”.

Antonello Colonna è molto critico sulle restrizioni della

movida romana. “Troppi divieti -accusa-. La repressione non funziona. Se vogliamo che Roma sia realmente una città internazionale bisogna rivedere alcune norme. Non taglierò alcolici e cornetti caldi, ma pene più severe per chi trasgredisce, come avviene a Londra, Berlino, Parigi, New York. Certo se poi il governo potesse aiutare il settore della ristorazione... Ma -conclude- non vogliamo incentivi e benefici come chiede il tessile, la Fiat, il cinema, lo spettacolo dal vivo.

Basterebbero semplici agevolazioni bancarie, per esempio, mutui agevolati per continuare ad esistere”.

“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. Siamo ricercatissimi ambasciatori nel mondo del made in Italy e della ristorazione. In Cina a Macao -prosegue- e tra non molto in Marocco al Mamounià, l'hotel della famiglia reale, le nostre consulenze sono richiestissime”.

“Quando arrivano gli chef francesi ci sono ambasciatori e rappresentanti istituzionali al seguito. Noi viaggiamo sempre da soli. Non chiediamo soldi -aggiunge la titolare del celebre ristorante Don Alfonso- 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. Una promozione -spiega ancora- che dovrebbe essere incentivata, supportata dallo Stato ed invece, come nella moda, nell'haute couture rischiamo sempre in proprio”.

