Qualità e territorio Così la ristorazione saprà risollevarsi

Il convegno

Il rilancio del settore dopo il Covid al centro del congresso degli chef

Non si torna indietro. La migliore strategia per accompagnare la ripresa nella ristorazione è intercettare i cambiamenti profondi avvenuti nella clientela italiana e internazionale e interpretarli anche a tavola, per riempire le sale che segnano in media il 50% rispetto al mese di marzo pre pandemia. Sulla necessità di investire in qualità convergono alcuni dei migliori chef lariani presenti ieri allo Sheraton Lake Como Hotel per il simposio dell'Associazione professionale cuochi italiani.

Anche la banchettistica e gli eventi aziendali segnano una ripresa prudente ma positiva, attorno al 30% rispetto al 2019.

«Ma è sbagliato riferirsi all'epoca pre pandemia come termine di paragone, perché tutto è cambiato, c'erano altre consuetudini e altri prezzi. Dobbiamo pensare di essere all'anno zero per abitudini, gusti e desiderio di convivialità - spiega Theo Penati del ristorante Pierino Penati di Viganò, crocevia che intercetta milanesi, lecchesi, comaschi, monzesi e qualche svizzero -. Se si continua a cercare di tornare come prima si rischia di perdere di vista quello che adesso interessa ai clienti».

Usciti dalle restrizioni, c'è più attenzione verso ciò che si mangia e aumenta la predisposizione a spendere per una qualità più alta. I clienti sono più selettivi e i locali più penalizzati sono quelli di fascia media. Le fasce basse garantiscono il prezzo, mentre i ristoranti che si posizionano nella alta del mercato conquistano sempre più interesse. «Il gusto stesso è cambiato - continua Penati - chi si è abituato a cucinare a casa adesso

Il noto chef Theo Penati

predilige sapori più leggeri e noi abbiamo diminuito il dosaggio di sale e grassi. Fatto salvo che la cucina della Brianza è fatta di burro e certe ricette non si toccano, è cambiato l'approccio con cui si va al ristorante. I clienti mangiano meno ma cercano la convivialità, la tavolata insieme. La cucina funziona se accompagna questo momento di socialità senza prevaricarlo».

Cura nella scelta delle materie prime è la pietra angolare sulla quale costruire la ripresa anche per Carlo Molon resident chef allo Sheraton Lake Como: «Serve ricambiare la fiducia che i clienti ci danno quando entrano nei nostri locali e la fiducia è data dalla scelta di ingredienti di assoluta qualità e italiani, perché ormai la cucina italiana è nota e il livello di aspettativa si è alzato. Stiamo aspettando che i turisti tornino sul lago. Si intercettano i primi stranieri: qualche americano, francesi, inglesi, tedeschi e molti olandesi».

«Rarefatti i viaggiatori che si muovono in aereo - la chiosa -, i turisti in arrivo per questa stagione sono le nazionalità che ci raggiungono in auto. Tanti anche gli svizzeri. Tutti viaggiatori che ricercano cucina locale, unica». **M.Gis.**