

Qualitaly

MAGAZINE

COVER STORY

Da Accademia Niko Romito
alle altre scuole di formazione



Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - LO/MI Anno XX n. 124

ph Giacomo Bretzel

IN CUCINA

Cotture Alternative.
Quali sono e quando utilizzarle

PRIMO PIANO

Ristorazione italiana. Una
partita ancora tutta da giocare

IN PROFONDITÀ

Dov'è finito il personale
del turismo?



SUCCO DI LIMONE QUALITALY

Amico in cucina, alleato del tuo benessere



Il limone grazie alle vitamine, ai minerali, agli oli essenziali e alle sostanze antiossidanti contenute, può essere un perfetto alleato per il tuo benessere.

Qualitaly, propone un succo di limone di alta qualità, in pratiche bottiglie in PET infrangibili e riciclabili che ne mantengono inalterate le caratteristiche.

Un succo di limone ideale per condire insalate, macedonie, dolci, primi o secondi piatti di carne o pesce e per tutti gli usi del limone spremuto.



Cooperativa Italiana Catering

Via Rivoltana, 35 - 20096 Pioltello (MI) - Tel 02.26920130 - Fax 02.26920248

www.coopitcatering.com - info@coopitcatering.com - [f](#) Qualitaly Magazine - [f](#) cooperativa italiana catering

[i](#) cooperativa_italiana_catering - [in](#) cooperativa italiana catering



Lorenzo Morelli, direttore responsabile
Qualitaly Magazine

Anno XX n. 124
Qualitaly
MAGAZINE
agosto-settembre 2021

Direttore responsabile Lorenzo Morelli

Editore Cooperativa Italiana Catering
Via Rivoltana, 35 - 20096 Poglieto (MI)

**Gestione editoriale, commerciale
e amministrativa**

QUINE SRL



Redazione: Maria Elena Dipace -
Redattore - Coordinamento Qualitaly -
m.dipace@lswr.it

Hanno collaborato a questo numero:

Gloria Cavicchioli (segreteria), Maddalena Baldini,
Elena Consonni, Manuela Falchero, Anna Muzio,
Barbara Pantera, Riccardo Sada, Alessandro
Vergallo - Christopher Farley (traduzioni)

Grafica e Fotolito: Emmegi Group - Milano

Pubblicità:

Buyer settore freschi: sig. Galati Vito -
vgalati@coopitcatering.com

Buyer settore prodotti alimentari e ittici:
sig. Frigo Giorgio - gfrigo@coopitcatering.com

**Buyer settore gelo (verdure, pasta, pane e
dessert) e Buyer settore carne:** sig. Giovanni
Cappellini - gcappellini@coopitcatering.com

Buyer settore non food: sig.ra Gloria Cavicchioli -
gcavicchioli@coopitcatering.com

Ufficio traffico e segreteria: Elena Cotos
e.cotos@lswr.it

Foto: Fotolia, Pixabay, Shutterstock, 123rf

Stampa: AGPRINTING Peschiera Borromeo (MI)

Registrazione Tribunale di Bologna n. 7082
del 3/1/2001. Roc n° 9799 del 14 giugno 2004

E UN CALCIO E RIPARTIRE, RIPARTIRE...

“**Q**uant'è bella l'allegria”, è una delle frasi del tormentone di Gianni Morandi e Jovanotti che ci ha tenuto compagnia durante l'estate 2021 (da cui rubo anche il titolo per il mio intervento). Ed è proprio da questa frase che parto a scrivere il mio editoriale di settembre.

Abbiamo deciso di prenderci un pochino di tempo prima di chiudere questo numero che in copertina si presenta come agosto/settembre, per mandarlo in stampa subito dopo le famigerate ferie degli italiani. Perché questa scelta? Volevamo – e speravamo – di presentarvi uno scenario ben diverso da quello con cui abbiamo dovuto convivere negli ultimi mesi a causa delle restrizioni legate alla pandemia.

E così è stato, per fortuna. Gli ultimi mesi, infatti, con l'allentamento delle restrizioni, hanno determinato un significativo incremento dell'ospitalità e degli incassi per la ristorazione. Dopo le varie riaperture, si è rimesso in moto un sistema, anche con il Green Pass, che complessivamente coinvolge 70 mila industrie alimentari e 740 mila aziende lungo la filiera, impegnate a garantire le forniture per un totale di 3,6 milioni di posti di lavoro.

Questo bilancio positivo è legato anche al numero consistente delle presenze turistiche nella stagione estiva 2021 che in Italia in molti casi hanno raggiunto quelli dell'estate 2019, l'ultima prima della pandemia. Insomma, siamo ripartiti, manca ancora qualche straniero ma le previsioni sono più che confortanti. Si parla addirittura di un aumento del Pil nel secondo trimestre del 2021 con aumenti del 2,7% in termini congiunturali e del 17,3% in termini tendenziali.

La direzione del Governo verso l'obbligo vaccinale e l'aumento della popolazione vaccinata ci fa ben sperare di poter evitare di ricadere nel baratro.

Siamo veramente in fase di ripartenza. Il mio pensiero va verso tutte quelle attività turistiche collocate in montagna che devono necessariamente avere l'opportunità di riprendere in mano i propri business. Ricordiamo che, a differenza dei punti di consumo ubicati al mare o nelle città d'arte, la montagna è quella che ha pagato il prezzo più alto in termini di perdite di fatturato perché ha saltato completamente la stagione invernale 20/21. Il mio augurio è rivolto in primis a loro ma anche a tutti gli altri, e a noi distributori che negli ultimi 2 anni ci siamo dovuti reinventare adattandoci alla quotidianità e a scelte a volte non del tutto condivise.

Ma tant'è, per rimanere sempre in tema musicale, noi siamo 'ancora qua'!

Buona lettura



*Tavola
Viva*



EXTRA-VERGINE EXTRA-LARGE

TUTTA LA QUALITA' DELL'OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA A PORTATA DI MANO

Il Pet da 5 Litri è il formato ideale per chi vuole avere sempre
una scorta di Olio nella propria dispensa.



Massimo Sassi,
Consigliere d'Amministrazione
Cooperativa Italiana Catering

RIPARTIAMO PIÙ FORTI DI PRIMA!

Quando sono stato contattato per realizzare il mio 'primo' editoriale sul magazine Qualitaly, per un attimo ho avuto un momento di 'smarrimento'. Cosa voglio trasmettere ai miei colleghi di CIC e ai clienti che da anni ci seguono e leggono con interesse il 'nostro' giornale?

Il Fuori Casa è un settore complesso, anche se pochi se ne rendono effettivamente conto. Del resto, quando il cliente arriva al ristorante trova una situazione ottimale: un bel tavolo apparecchiato, camerieri pronti ad ascoltare le esigenze di ciascuno e, in men che non si dica (salvo rare eccezioni), piatti fumanti che deliziano il palato anche dei più esigenti.

Una situazione perfetta, a tratti quasi 'banale'. Quello che si fa fatica a cogliere è il duro lavoro che l'intera filiera deve necessariamente svolgere per ottenere questo risultato. La riprova è stata la 'scarsa' attenzione delle Istituzioni per il nostro settore durante l'emergenza Covid (che ci auguriamo di aver in parte lasciato alle spalle). Al di là degli aiuti, più o meno efficaci per i punti vendita horeca e per gli operatori che vi lavorano, quello che non è stato preso in considerazione è tutto quello che ruota intorno al settore del Fuori Casa: dai fornitori food&beverage a tutti gli altri servizi che sono direttamente collegati alla ristorazione che sono stati completamente dimenticati. Tra questi, una fetta molto grande è costituita dai distributori. Ebbene, non sono qui a fare rimostranze o a cercare di ottenere quello che non ci è stato riconosciuto. Tuttavia, da questo difficile periodo c'è una realtà che – a parer mio – ne esce assolutamente vincente. E questa è la nostra Cooperativa. Tutti i soci si sono rimboccati le maniche e, facendo anche voli pindarici, ciascuna realtà nel proprio territorio di competenza ha cercato di continuare a dimostrare vicinanza e attenzione ai propri clienti dando un effettivo supporto e contributo per tenere in piedi l'intero comparto. È vero, qualche punto vendita non ce l'ha fatta, e questo ha rappresentato un ulteriore danno per noi distributori, ma lo tsunami che ci ha colpito, fortunatamente per i soci CIC, non ha lasciato strascichi insormontabili. Questa è la riprova che la nostra Cooperativa è una realtà solida e coesa, che siamo partner seri e professionali, e che chi sale sul nostro treno può fare un 'viaggio' sicuro e con la garanzia di arrivare a destinazione. E la nostra 'destinazione' è costruire insieme ai nostri partner horeca quello che sarà il futuro della ristorazione post pandemia. Noi ci siamo!

IL NOSTRO TEAM

Maddalena Baldini



Giornalista e scrittrice, è nata a Pontremoli (Ms), ma da molto tempo vive e lavora a Milano. Laureata in Lettere Moderne con indirizzo in Storia dell'Arte ha frequentato un Master in Marketing ambientale, culturale ed enogastronomico. Per diversi anni ha seguito un noto mensile dedicato al mondo dell'enologia per poi dedicarsi al food e alla comunicazione di alcune aziende di settore. Come giornalista scrive per importanti quotidiani come Il Giorno (gruppo QN) e per le testate di Fiera Milano Media quali Mixer e Quality, oltre alla rivista dedicata al promozionale, PTE Mag.

Manuela Falchero



Laureata in Lettere Moderne, è giornalista professionista. Ha lavorato per alcune tra le più rilevanti testate italiane specializzate nell'ambito della comunicazione e del marketing. Collabora stabilmente con Mixer, mensile edito da Fiera Milano Media, per il quale si occupa di temi di attualità relativi al mondo della ristorazione e dei consumi fuori casa. Per Quality, contribuisce alla rubrica QISoci.

Elena Consonni



Nata nel 1975, dopo la Maturità Classica, si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari. Oggi è giornalista e scrive di cibo, vino e tutto quello che gira loro intorno. Da alcuni anni si occupa anche di formazione professionale per gli operatori del settore alimentare e a gennaio 2019 ha lanciato un sito di formazione www.formalimentari.it.

Maria Elena Dipace



Ha cominciato a scrivere da bambina nella sua amata Puglia. Ha mosso i primi passi nel mondo del giornalismo prima nella redazione sportiva de Il Giornale, per poi occuparsi di architettura e design. Dal 2000 inizia la sua avventura nel mondo del pubblico esercizio prima occupandosi della rivista Disco & Dancing per poi passare a Mixer dove ha imparato a conoscere bene il settore dell'ospitalità professionale. Dal 2016 è la coordinatrice del magazine Quality.

Anna Muzio



È giornalista professionista dal 2001. Ha frequentato la scuola del fumetto, si è iscritta a Fisica ma si è laureata in Lingue. Dopo aver lavorato come traduttrice e grafica, è entrata in redazioni di riviste di turismo e ospitalità e siti web. Attualmente collabora con vari periodici e quotidiani occupandosi di attualità, viaggi, tecnologia ed enogastronomia. Curiosa della scrittura in tutte le sue sfaccettature, ha scritto racconti, sceneggiature per fumetti e graphic novel. Ha appena pubblicato il suo primo libro, "Mondo Caffè".

Barbara Panterna



È un Medico-Chirurgo con Perfezionamento universitario in Nutrizione umana conseguito presso l'Università Statale di Milano. Si occupa di educazione alimentare e geriatria, docente/formatore per la Regione Lombardia nei Corsi di Primo Soccorso e Microbiologia. Autrice di diversi articoli di carattere medico/scientifico e di romanzi presenti su Amazon libri. Ha recentemente pubblicato con Passoni Editore: Storie di ordinaria ginecologia, distribuito in Italia da Bayer farmaceutica. Svolge la sua attività medica a Milano in regime di libera professione.

Riccardo Sada



Diplomato alla Scuola Alberghiera, Riccardo Sada è giornalista, dot connector, docente, scrittore; si occupa di nuove tendenze, musica moderna, food & beverage e mondo nightlife. Scrive per portali, periodici e ultimamente si è innamorato di food pairing interessandosi di associazione tra mondo delle sette note e ristorazione.

Alessandro Vergallo



Giornalista e Autore tv. Una volta laureatosi in Scienze Politiche indirizzo politico Internazionale e dopo aver frequentato vari master in Italia e all'estero legati alla comunicazione, muove i primi passi in ambito televisivo prima come redattore poi come autore di format Mediaset, Sky e Rai. Oggi freelance scrive di food per alcune riviste di Fiera Milano Media e collabora con vari magazine e settimanali come Lei Style, occupandosi di attualità, arte e cultura.

01 Editoriale

03 Il punto

04 Il nostro team

SOCI

6 New Entry: ABC Food Service e Planet Beverage

PRIMO PIANO

10 Ristorazione italiana: barcolla ma non molla

IN PROFONDITÀ

14 Dov'è finito il personale di ristorazione e turismo?

COVER STORY

18 Formazione (1). Lo strumento per affrontare il futuro

22 Formazione (2). Ecco dove imparare



IN DISPENSA

28 Ancora un po' di ossigeno per la ristorazione

IN SALA

32 Come gestiremo un ristorante

35 CIC INFORMA

IN CUCINA

42 Cotture alternative: il futuro della ristorazione è servito

IN VETRINA

46 Polpo IL GELO

LIBRI

47 I libri



Benvenuto alle new entry

Il 2021 segna l'ingresso in Cooperativa di due nuovi soci che vanno a ingrossare le fila di una compagine già consolidata e nutrita. Si tratta di due realtà attive rispettivamente nel basso Lazio e nel saletnitano. Ecco chi sono e le frecce al loro arco.

di Manuela Falchero

Abc Food Service

L'offerta e i punti di forza

Nata nel 2012, si è rapidamente affermata come leader nella distribuzione del settore food & beverage nelle province di Frosinone e Latina. Grazie al trasferimento in una nuova sede, completato nel 2014, l'azienda ha potuto ampliare la gamma di prodotti a listino, che oggi spaziano dai generi alimentari per la ristorazione alle bevande, passando per i prodotti in carta e plastica destinati all'horeca e per le referenze per la pulizia e la detergenza.

Tra i fiori all'occhiello di ABC Food Service, si conta inoltre un servizio di delivery in grado di assicurare la consegna a domicilio degli ordini entro le 24 ore.

Le iniziative e le richieste per superare la crisi

A ottobre 2019 l'azienda ha scelto di debuttare in rete attivando il proprio sito di ecommerce. Un'iniziativa tempestiva, che le ha consentito di affrontare la serrata del canale Horeca imposta dalla pandemia, potendo contare su un canale di vendita parallelo a quello principale. E alla prova dei fatti la mossa è risultata vincente: dopo qualche iniziale difficoltà gestionale dovuta alla scarsa conoscenza del mezzo, il digitale ha infatti regalato, e continua a regalare, buone soddisfazioni in termini di fatturato.

Durante la crisi, l'azienda ha poi rafforzato la propria presenza nel picco-



ABC FOOD SERVICE SRL
S.S. 155 per Fiuggi, 132
03100 Frosinone (FR)
Tel. 0775 / 408814
Fax 0775 / 407447
email: info@abcfoodservice.net
www.abcfoodservice.it



PLANET BEVERAGE SRL
S.S. 18 KM 89,700
84047 Capaccio (SA)
Tel. 0828 / 730510
Fax 0828 / 728057
email: info@planetbeverage.it
www.planetbeverage.it



lo commercio al dettaglio, riuscendo così a bilanciare i mancati introiti provenienti dal settore mainstream rappresentato da bar e ristoranti. Oggi lo scenario complessivo consente di tornare a un riequilibrio tra i due canali, così da mettere a sistema un mix composito e strutturato, in grado di sostenere eventuali nuovi stop & go del fuori casa. E questo anche in considerazione del fatto che – lamenta Abc Food Service – nessun aiuto è arrivato dalle istituzioni.

Planet Beverage

L'offerta e i punti di forza

Fondata nel 2004 a Capaccio Paestum, in provincia di Salerno, per iniziativa di tre soci – Donato Alonzo, Massimo Letizia e Nicola Di Fabio –, è leader nella distribuzione food&beverage nel canale Ho.Re.Ca. e Superhoreca.

Sviluppatasi in un territorio a forte vocazione turistica, risponde alle diversificate esigenze dei clienti grazie ad ampi spazi espositivi che insistono su un'area attuale di circa 5.000 mq, e a un assortimento ricco e variegato composto da ben 10.000 referenze, tra food, beverage, materiali di servizio, alimentari freschi e surgelati.

Dotata di una logistica precisa e altamente professionale, che conta su una flotta di 20 automezzi sia refrigerati che telonati, riesce a soddisfare tutti i mo-

menti del consumo fuori casa, dalla prima colazione al dopocena.

Attenta a dare un supporto a 360 gradi alla sua clientela, dispone di una rete di vendita che copre l'intera provincia salernitana, dalla Costiera Amalfitana a quella Cilentana. Quindici agenti seguono il cliente in tutte le fasi dell'attività commerciale, dalla realizzazione dei locali – partendo dal supporto progettuale per arrivare alla fornitura di attrezzature da lavoro e di arredo, e alla messa in opera di banchi, impianti e sale, fusti dedicati alla birra alla spina –, fino all'impostazione e realizzazione delle carte dei vini e delle birre, dei menu e delle drink list.

Le iniziative e le richieste per superare la crisi

Contando su solide fondamenta, l'a-

zienda ha potuto affrontare il difficile contesto generato dalla pandemia. “Purtroppo la crisi non è ancora alle nostre spalle, tutto il nostro comparto sta ancora vivendo un momento di forte incertezza a cui bisogna aggiungere le problematiche legate a mercato e industrie, problematiche che spaziano dal reperimento delle materie prime ai forti aumenti nei trasporti – dice il direttore Commerciale Donato Alonzo –. Bisogna però mantenere serenità in attesa che questo momento diventi solo un capitolo della nostra storia”.

Planet Beverage crede infatti con fermezza alla ripresa del consumo fuori casa e al recupero di ciò che si è perso in termini di fatturato nel biennio 2020-2021. E la prova sta nell'azione di ristrutturazione che l'azienda sta affrontando per offrire sempre maggiori prodotti e servizi tanto al cash quanto alla distribuzione.

Un'azione a tutto campo cui sono destinati importanti investimenti, nella quale rientra anche la trasformazione della sede in un'area più ampia, pari a circa 10.000 mq coperti e 20.000 mq scoperti. Un'operazione di ampio respiro che consentirà di aggiungere all'offerta altri comparti settoriali così da coprire l'intera gamma delle esigenze dei clienti, passando dal fresco all'ittico, dal banco macelleria al surgelato, dall'ortofrutta all'hotellerie.





Cooperativa Italiana Catering

Sede legale, amministrativa e operativa:
Via Rivoltana, 35 - 20096 Pioltello (MI)
Tel. +39 02 26920130
Fax +39 02 26920248
www.coopitcatering.com
info@coopitcatering.com

I NOSTRI SOCI

ABRUZZO



MISTER CHEF S.R.L. - 65016 Montesilvano (Pe)
Tel. 085 4681829 www.misterchefsrl.it

BASILICATA



F.LLI SIMONE S.A.S. - 85050 Moliterno (PZ)
Tel. 097564020 www.fratellismone.com

CAMPANIA



MERIDIONALE CATERING
SERVICE S.R.L. - 80143 Napoli
Tel. 081 5846465 www.mcserv.eu



PLANET BEVERAGE S.R.L.
84047 Capaccio (SA)
Tel. 0828 720510 www.planetbeverage.it

EMILIA ROMAGNA



RISTOGAMMA S.R.L. - 42048 Rubiera (Re)
Tel. 0522 626464 www.ristogamma.it



SALSOCARNI S.R.L.
43039 Salso Maggiore Terme (Pr)
Tel. 0524 571451 salsocarni@gmail.com

FRIULI VENEZIA GIULIA



SANTANNA S.R.L. - 33080 S. Quirino (Pn)
Tel. 0434 91122 - 0434 918925
www.santannacatering.it



TRE ESSE S.R.L. - 33053 Latisana (Ud)
Tel. 0431 438181 www.treessecatering.com

LAZIO



ABC FOOD SERVICE S.R.L. - 03100 Frosinone
Tel. 0775 408814 www.abcfoodservice.net



FORMASAL DISTRIBUZIONE S.R.L. - 00192 Roma
Tel. 0761 251349 www.formasal.it



GELO MARE S.R.L. - 02100 Rieti
Tel. 0746 210129 www.gelomare.it

LIGURIA



BOTTI CATERING SNC
18018 Arma di Taggia (IM)
Tel. 0184 510532 www.botticatering.com



G.F.2 S.R.L. - 19015 Levanto (Sp)
Tel. 0187 800966 www.gf1.it



MILFA S.R.L. - 16165 Genova
Tel. 010 8309041 www.milfa.it

LOMBARDIA



AGENZIA LOMBARDA S.R.L.
20026 Novate Milanese (Mi)
Tel. 02 3562129
www.agenzia lombarda.com



LONGA CARNI S.R.L. - 23030 Livigno (So)
Tel. 0342 996209 www.longacarni.it



MAGGENGO VALTELLINA S.R.L.
23012 Castione - Andevenno (So)
Tel. 0342 567630 www.maggengo.it

I NOSTRI MARCHI



La qualità, ogni giorno ovunque.



SPE.AL S.R.L. - 24030 Medolago (Bg)
Tel. 035 902333 www.spealsrl.it

PIEMONTE



NICOLAS S.R.L. - 10058 Susa (To)
Tel. 0122 31565 www.nicolas-susa.it



NOV.AL S.R.L. - 10043 Orbassano (To)
Tel. 011 9016516 www.novalsrl.it



NUOVA SCHINO S.R.L. - 28885 Piedimulera (Vb)
tel: 0324 846063 www.torolux.it

PUGLIA



DAUNIA ALIMENTI S.R.L. - 71100 Foggia
Tel. 0881 752243 www.daunialimenti.it



HIELO S.R.L. - 73057 Taviano (Le)
Tel. 0833 911956 www.hielosrl.it

SARDEGNA



GRUPPO ALIMENTARE
SARDO S.P.A. - 07100 Sassari
Tel. 079 2679004 www.alimentare.it

SICILIA



IL PASCOLO VERDE S.R.L. - 90044 Carini (Pa)
Tel. 091 8691632 www.ilpascoloverde.it



NEW VECAGEL S.R.L.
95030 Tremestieri Etneo (Ct)
Tel. 095 516977 www.newvecagel.it



UNIGROUP S.P.A. - 96010 Melilli (Sr)
Tel. 0931 763411 - 0931 763412
www.unigroupspa.com

TOSCANA



ELBA BEVANDE S.P.A. - 57037 Portoferraio (Li)
Tel. 0565 915058 www.elbabevande.it



G.F.1 S.R.L. - 54031 Avenza (Ms)
Tel. 0585 53703 www.gf1.it



MARKAL S.P.A. - 51011 Buggiano (Pt)
Tel. 0572 30312 www.markal.it

TRENTINO ALTO ADIGE



MORELLI GIUSEPPE S.R.L.
38050 Novaledo (Tn)
Tel. 0461 721370 www.morellicatering.com

VENETO



ITALIAN FOOD TRADING S.R.L.
37066 Sommacampagna (Vr)
Tel. 045 858 0774
www.italianfoodtrading.com



SIQUR S.R.L. - 35010 Limena (Pd)
Tel. 049 504360 www.sicurcatering.it

AUSTRIA



BURATTI GmbH
Santorastrasse 3
2482 Muenchendorf (Vienna)
Tel. +43 2259 76670 www.buratti.at

SLOVENIA E CROAZIA



MAINARDI FOOD S.R.L.
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Tel. 0481 474846 www.mainardifood.com

USA



INTERNATIONAL GOURMET FOODS, INC
22153 Springfield - Virginia U.S.A.
Tel. 01 703-569-4520 - www.igf-inc.com



SCOUT MARKETING, LLC
22199 Lorton U.S.A.
Tel. 003019861470
www.scoutmarketingllc.com





RISTORAZIONE ITALIANA: BARCOLLA MA NON MOLLA

Venezia, Firenze, Roma: i locali dei centri storici hanno sofferto di più da marzo 2020. E in mancanza di liquidità molti hanno chiuso o ceduto l'attività. Ma non è ancora finita: il futuro vede una profonda ristrutturazione del comparto. Il punto più debole? Il servizio

DI ANNA MUZIO

Un'accoglienza mutata, forse stravolta, irriconoscibile. Sarà quella che uscirà dal bien-nus horribilis della pandemia, e con tutta probabilità i frutti 'avvelenati' li vedremo nel 2022 e oltre. Oggi però la ristorazione italiana è stremata – psicologicamente ed economicamente – da un

anno e mezzo di chiusure a singhiozzo o totali, delivery e ridimensionamento dei coperti, mascherine e investimenti in plexiglass, marketing digitale e sistemi di purificazione dell'aria, e disposta a vendersi, o anche svendersi, al miglior offerente. Ben contento di acquistare una 'gallina dalle uova d'oro'. I centri delle grandi città

d'arte – quelli che hanno sofferto di più tra mancanza di turisti stranieri e smart working – in particolare alla ripresa saranno assaltati da orde di turisti colpiti dal Mal d'Italia. Non a caso proprio il nostro Paese quest'estate era la destinazione estiva più ricercata in tutto il mondo secondo Destination Insights.

Per capirne di più siamo andati a vedere cosa sta succedendo, tra chiusure e acquisizioni (una variabile, lo diciamo subito, elusiva e ben difficile da monitorare), nelle tre città simbolo del turismo italiano, da Goethe in poi mete predilette e immancabili di ogni viaggio in Italia che si rispetti: Venezia, Firenze e Roma.

UN TESSUTO FRAGILE

“La pandemia non ha fatto che accelerare processi già in atto – dice Aldo Cursano, presidente di Fipe Toscana. Il tessuto imprenditoriale del settore delle imprese dell'accoglienza, che dal punto di vista delle relazioni e del rapporto umano presenta un'offerta unica al mondo, sotto l'aspetto economico è fragilissimo, poco capitalizzato, fatto spesso di piccole realtà che lavorano per cassa. Un modello che gli stop and go della pandemia hanno fatto saltare”.

I numeri di Fipe parlano chiaro: da marzo 2020 hanno chiuso 50 mila imprese e 250 mila professionalità si sono allontanate, non vedendo un futuro nel settore.

Secondo Cursano, sono stati smontati quei valori che giravano intorno a un modello di accoglienza che ha fatto la storia e la cultura del nostro Paese, vuoi per scelte politiche, “siamo stati giudicati un settore superfluo”, vuoi per cambi di abitudini e stili di vita della clientela.

SHOPPING SELVAGGIO

Dunque, chi sta comprando i luoghi storici? “I fondi finanziari, le catene, che sanno che prima o poi si riaprirà – commenta Cursano - Sono passaggi difficili da tracciare perché chi acquista non vuole mettersi in mostra. Ma in molti hanno svenduto e buttato all'aria i sacrifici di una vita per mancanza di coperture economiche, non riuscendo ad esempio a pagare gli affitti. È in atto uno shopping di ogni tipo, chi sta affogando accetta pur di uscire da situazioni difficili”.

Tra questi, trattorie che hanno fatto la storia di Firenze, con locazioni e strutture organizzative pesanti, abituate a lavorare a ritmi sostenuti: indebitatesi, hanno ce-



Aldo Cursano

duto a chi i soldi li aveva. “E non è finita – dice il Presidente Fipe Toscana - probabilmente almeno un terzo delle imprese è destinato a fallire o chiudere quando finiranno aiuti e cassa integrazione”. Le cosiddette “aziende zombie” che stanno con il fiato sospeso, non riaprono ma non hanno neppure i soldi per chiudere.

Pochissimi gli italiani: sul mercato si sono affacciati fondi stranieri, anche di dubbia provenienza, con operazioni puramente speculative non dirette alla città. “Lo Stato dovrebbe intervenire per salvare almeno i locali storici, punti di forza del turismo e in questo momento particolarmente vulnerabili”, insiste Cursano.

Emblematico a Firenze il caso dello storico caffè Giubbe Rosse rilevato dall'im-



Roberto di Pierno

prenditore kazako Igor Bidilo, proprietario, attraverso la società Sielna, anche della catena 'Scudieri' e di bare e ristoranti in Piazza del Campo a Siena, e coinvolto in un'inchiesta per riciclaggio.

SUL FILO DEL RASOIO

Qualcosa indubbiamente sta succedendo. “Firenze ha patito tantissimo – ammette Roberto di Pierno, general manager del gruppo Valenza che gestisce gli storici caffè Paszkowski e Gilli e il Move on al Duomo -. Da metà luglio abbiamo avuto grandi afflussi, ma sottostaffati e senza la possibilità di programmare. Già dal 2019 però avevamo lavorato per ingegnerizzare la metodologia di lavoro evitando la banalità dei piatti turistici con una ricerca



caffè Giubbe Rosse

Venezia Firenze e Roma, le chiusure

“I numeri riguardano la provincia ma possono essere riferiti per l’80-85% al capoluogo” dice Sbraga.

delle materie prime. Abbiamo puntato sul rapporto di fiducia con sconti e promozioni per i clienti affezionati. Questo ci ha aiutati con i clienti locali, in mancanza di stranieri. Gilli ha attivato l’home delivery e l’e-commerce anche con l’estero”. Per ora la proprietà storica, la famiglia Valenza, resiste. “Andiamo avanti con fiducia, non con sprovvedutezza però: ci affidiamo a contratti più flessibili, qualche dipendente si è perso per strada, abbiamo utilizzato il lockdown per riposizionare la parte strategica e produttiva e fare training interni su comportamenti e attitudini. C’è voglia di tornare come prima ma sappiamo che non sarà facile: il cliente comprensivo, nonostante tutto, non esiste”.

L'AMAREZZA DI CHI LASCIA

Ha invece dovuto chiudere Alfonso Tortora, una vita nella moda prima di aprire, nel 2016, il Galleria Coffee & Lounge Bar (sempre a Firenze). “Mi occupavo di ogni singolo cliente, credo che solo questo ci salverà da ciò che sta succedendo”. Travolto dalla situazione economica generata dalla pandemia, non potendo lavorare, con l’impossibilità di program-

mare e l’incertezza per il futuro, Tortora ha riconsegnato le chiavi. “Resta una grande stanchezza e l’amarezza per aver dovuto lasciare un progetto in cui avevo messo tutto me stesso”.

Come vede Firenze? “Ha sempre pensato al turista straniero e poco al fiorentino, abituata ai grandi numeri a prescindere. Un po’ se lo merita. Mi auguro che almeno il panorama cambi. Solo il bello ci salverà: ci ho creduto e ci crederò sempre. Vedo però un futuro in cui arriveranno i grandi gruppi finanziari, basta vedere cosa è successo nella moda, e ci sarà una massificazione, arriveranno gli stranieri, situazioni che non sono le nostre. Tradizione e sensibilità non si inventano in cinque minuti”.

A Venezia un ex ristoratore che chiede di restare anonimo si sfoga: “Dopo 26 anni di lavoro ho dovuto chiudere, ora sono dipendente e felice. Sono stato bersagliato dai Nas, dal fisco, siamo sempre noi italiani che abbiamo famiglia e proprietà su cui rivalersi che subiamo i controlli. Ora dormo finalmente tranquillo, resta l’amarezza di aver dovuto cessare il lavoro di una vita, ma anche la dignità e la soddisfazione di non avere lasciato debiti”.



Galleria Coffee & Lounge Bar

A ROMA “QUADRO DESOLANTE”

“A Roma il quadro è desolante – esordisce Luciano Sbraga, vice direttore generale Fipe e direttore del Centro Studi -. Il centro storico, una parte rilevante per concentrazione di attività, è ancora abbastanza fermo, mancano residenti e turisti”. La ristorazione, ci dice, ha perso 2 miliardi di euro nel 2020, il 40% di fatturato in meno rispetto al 2019. Nel 2021 non si recupererà: nei primi quattro mesi le presenze straniere in Italia sono passate da 43 a 2 milioni, con un calo del 94%. “Le città d’arte senza la ripresa del turismo internazionale non ce la faranno a reggere, specie nei centri storici fiaccati anche dallo smart working”.

È in atto uno shopping per i gruppi stranieri? “Occorre distinguere: una cosa sono le attività di ristorazione, altra cosa gli immobili. Le prime sono molto legate alla ‘mano’ di chi le gestisce, acquisirle non ti garantisce



Gilli



caffè Paszkowski

Totale ristorazione (codice Ateco 56.0) imprese cessate* per provincia e regione - anno 2020

	CESSAZIONI
Venezia	316
VENETO	1.805
Firenze	365
TOSCANA	1.543
Roma	1.897
LAZIO	2.452
ITALIA	22.285
(*) al lordo delle cessate di ufficio	

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Infocamere

Pubblici esercizi: occupati dipendenti per provincia e regione - anno 2020

	ANNO		2020/2019	
	2019	2020	var. assoluta	var. %
Venezia	22.601	15.463	-7.138	-31,6
VENETO	94.986	72.774	-22.212	-23,4
Firenze	22.624	14.361	-8.236	-36,5
TOSCANA	69.706	49.158	-20.548	-29,5
Roma	80.402	56.803	-23.599	-29,4
LAZIO	99.523	72.167	-27.356	-27,5
ITALIA	990.749	747.635	-243.114	-24,5

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Inps

la clientela, non è un investimento sicuro, il fondo non ha interesse ad acquisirle. Ciò presta però il fianco a una compravendita molto più rischiosa di capitali non puliti, ma avviene sugli immobili non tanto sulle attività. Il rischio vero è la chiusura, si aprono scenari nuovi. Quest'inverno sarà determinante per capire cosa succederà nel comparto". Fipe per l'autunno punta sul green pass per scongiurare nuove chiusure, che metterebbero definitivamente in ginocchio il settore.

VENEZIA TRA CESSIONI E PASSAGGIO GENERAZIONALE

"Certo il centro storico sta soffrendo, abbiamo un -50% sull'intero comune. Chiusure eccellenti? Piuttosto si è accentuato il passaggio generazionale, si lascia l'attività a figli e nipoti, e, dopo due anni di chiusure a singhiozzo, chi era in predicato di cedere lo fa", dice Ernesto Pancin,

Direttore Aepe, Associazione Esercenti Pubblici Esercizi, Confcommercio Fipe. Chi sta comprando? "Chi ha soldi, soprattutto stranieri. Da dove vengono? Non siamo noi che possiamo fare controlli in tal senso. La sciagura più grande di questo nostro mondo è la globalizzazione, che ha ucciso i piccoli imprenditori". Come vede il futuro di Venezia? "Certo ci sarà un assestamento ma sostanzialmente non cambierà nulla, aspetterà che ritornino i clienti. Il turismo finora era il settore più facile ma si può fare di più. E anche la politica negli ultimi 30 anni non si è espressa al meglio".

UN'ITALIA DIVERSA?

Conclude Cursano: "Dopo la pandemia troveremo un tessuto economico molto diverso da quello a cui eravamo abituati. Cambierà l'offerta e il servizio, cui è legata la 'costosità' del nostro model-

lo. Nel mondo non a caso vince il fast food. Nascerà un tipo di ristorazione che renderà conto delle nuove esigenze, chiuderanno i ristoranti piccolissimi e sovraffollati perché ci sarà bisogno di spazio per questioni di sicurezza, reale o percepita. Andrà riorganizzata la proposta e i menu, gli arredi e la mise en place. Cambieranno le città, ci sarà una rigenerazione urbana, la scelta di dove andare a mangiare seguirà nuove logiche. È un momento di rifondazione e ripensamento, non vale più la banalizzazione del cibo cui eravamo giunti con troppi locali, troppa offerta e tanta improvvisazione, si uscirà meno ma spendendo di più". Il futuro è di chi riuscirà a soddisfare queste esigenze.

Foto giubbe rosse Di sailko - Fotografia autoprodotta, CC BY 2.5, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2072171>



DOV'È FINITO IL PERSONALE DI RISTORAZIONE E TURISMO?

La pandemia ha fatto perdere molti posti di lavoro ma, nonostante la ripresa, l'Ho.Re.Ca. soffre a causa della carenza del personale. Le cause? Dall'incertezza verso il futuro, alla volontà di non rinunciare ai sostegni previsti, senza tralasciare il fatto che tanti hanno deciso di investire in altre professioni. Un situazione complessa che rischia di incrementare anche il lavoro nero

DI MADDALENA BALDINI

Dall'inizio dell'estate 2021 le parole d'ordine sul fronte lavorativo sono state turismo e ristorazione. In effetti, anche analizzando le principali piattaforme di offerte di lavoro, la maggior richiesta si è concentrata proprio su questi due filoni tra loro strettamente collegati. La cosa che fa letteralmente sobbalzare

sono le cifre: + 97%, da aprile a giugno 2021, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. È quanto l'Osservatorio InfoJobs ha messo nero su bianco, portando a un inevitabile ottimismo per la ripartenza e dando nuove occasioni a chi, a causa della pandemia, è rimasto a casa senza occupazione. Ma, dopo un'iniziale euforia, la ristorazione e il turismo hanno

denunciato una realtà assai diversa, segnata dalla difficoltà nel reperire proprio l'ampio ventaglio professionale che ruota attorno al settore, soprattutto in un periodo delicato come l'estate.

FORMAZIONE E IMPEGNO

“Ci sono non pochi ostacoli per il settore e le cause possono essere di diversa

natura – afferma Alfredo Zini, proprietario dello storico Ristorante Al Tronco di Milano –. Una prima analisi la si può fare partendo dagli Istituti Alberghieri, la base sulla quale si forma la professionalità della ristorazione: purtroppo il lockdown e l'impossibilità di svolgere le attività didattiche hanno fatto venire meno una serie di indispensabili esperienze come gli stage o gli stessi laboratori. Per un ragazzo non è semplice approcciarsi in modo diretto al ristorante senza aver fatto un po' di pratica e, allo stesso modo, anche noi ristoratori abbiamo bisogno di capire se la persona risponde alle esigenze del locale”.

Entrare nel mondo del lavoro non è facile e pare che tutto il ‘processo di selezione e acquisizione’, se così lo si può definire, sia in un momento di stallo nel quale si sono succeduti variegati fattori di natura sociale, culturale e professionale. “Le difficoltà comprendono la ricerca di qualsiasi figura, dallo chef al lavapiatti – prosegue Zini –. In aggiunta, è bene specificare, che molte persone hanno abbandonato questo genere di lavoro per intraprendere altre strade: a causa delle chiusure prolungate si sono cercate occupazioni capaci di garantire una sicurezza economica”. All'effettivo impegno che serve per lavorare in un locale, va ad



aggiungersi anche la questione degli orari che, come è ben noto, implicano una serie di sacrifici: “Nella nostra professione, è una cosa appurata da sempre, i giorni nei quali gli altri fanno festa sono quelli in cui si lavora di più – aggiunge il proprietario del Ristorante Al Tronco – e il locale deve essere attivo da metà mattina sino a sera tarda per riordinare a fine servizio”.

SUSSIDI STATALI E LAVORO NERO

Il dibattito si accende ulteriormente quando si affronta il discorso economico, principalmente in riferimento ai contratti o al rinnovo degli stessi. “Per un ragazzo neodiplomato, senza esperienza, la busta paga mensile, di 40 ore settimanali, va dagli 800 ai 900 euro, ai quali si aggiungono una serie di voci di servizio e contributi che in



Alfredo Zini, proprietario dello storico Ristorante Al Tronco di Milano.





Antonio Morelli, Chef del ristorante Doride Beach a Marina di Carrara e presidente dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara.



busta non si vedono ma sono a beneficio del lavoratore. Questa cifra si trasforma per l'azienda in circa 1.500 euro", precisa Zini. Un argomento delicato che solleva considerazioni legate al Reddito di Cittadinanza e alla stessa Cassa Integrazione, sussidi che, in alcuni casi, si trasformano in una sorta di mero assistenzialismo che abbassa inesorabilmente il valore del lavoro. "Purtroppo, molti di questi aspetti dipendono da una non visione del futuro – commenta Alfredo Zini –. Oggi è difficile decidere di fare investimenti su un'attività che, a causa del periodo che stiamo passando, non dà certezza di sopravvivenza: sfortunatamente sono tanti i locali che hanno chiuso e quelli di nuova apertura devono fare i conti su più fronti". Davanti a questo scenario, i ristoratori si sono organizzati in diversi modi, optando per una rimodulazione del lavoro e delle singole figure professionali, oppure cambiando gli orari, partendo sempre dal presupposto che il periodo è transitorio.

Dall'analisi del proprietario del ristorante Al Tronco di Milano, emerge un'altra questione molto importante,

ossia il rischio di 'far incrementare' il lavoro nero: "Per non perdere i vari aiuti, alcuni chiedono proprio di non essere 'messi in regola'. All'imprenditore costa la metà perché risparmia tutta la parte contributiva ma, così facendo, si finisce in una condizione completamente sbagliata per tutto il sistema. Anche la reintroduzione dei voucher e di altri strumenti interessanti anche per arginare il lavoro nero sono venuti meno. Il problema è che non si sente parlare di una revisione non solo dei contratti di lavoro ma del welfare generale: sarebbe vitale per creare nuovi posti ma con uno sgravio per le imprese", conclude Alfredo Zini.

ALTRE PROFESSIONI E FORMAZIONE

Di riflesso, anche Antonio Morelli, chef del Doride Beach di Marina di Carrara, presidente dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara ed esaminatore in diversi Istituti Alberghieri, esprime il suo parere sull'argomento. "Il periodo non è facile ma, a prescindere, prima di tutto deve esserci la passione per un lavoro nella ristorazione,

fatto di sacrifici, ritmi massacranti e variegate situazioni da gestire. Ecco perché, come base assoluta, penso che serva una formazione di un certo tipo, soprattutto per chi deciderà di restare nel settore", dichiara Morelli. "Trattando invece della difficoltà di reperire personale, posso dire che è un problema che ci trasciniamo dietro da anni, sicuramente enfatizzato dal Covid. Quest'ultimo, nei mesi passati, ha 'delocalizzato' molte persone che lavoravano nella ristorazione perché costrette allo stop durante la chiusura totale e, per necessità, si sono ritrovate a cercare altre soluzioni".

Ma, una notevole 'crisi d'identità' si riscontra soprattutto in sala: "Anche se il cibo è preparato bene, se viene servito male o se il cameriere non ha un'adeguata professionalità, ne risente tutto il locale – conclude lo chef Morelli –. Stare a contatto con il pubblico è assai complicato e una certa preparazione o predisposizione a questo mestiere è vitale. Ecco perché, giunti a questo risultato, il problema si duplica: manca il personale e il poco disponibile non sempre è all'altezza".



Qualitaly

La Qualità
è pronta e servita.



LINEA CATERING

Borlotti dal fresco • Fagioli Borlotti • Fagioli Cannellini
Fagioli Bianchi di Spagna • Mais dolce
Piselli medi • Fagiolini fini



Cooperativa Italiana Catering
Via Rivoltana, 35 - 20096 Pioltello (MI)
info@coopitcatering.com



FORMAZIONE (1): LO STRUMENTO PER AFFRONTARE IL FUTURO

Il percorso dell'apprendimento serve per formare le nuove leve della ristorazione, ma anche per aiutare gli operatori più rodati a far fronte alle nuove sfide

DI ELENA CONSONNI

Mai come negli ultimi tempi il mondo della ristorazione ha affrontato sfide e cambiamenti, a cui forse non tutti erano preparati: gestire chiusure e riaperture improvvise, organizzare rapidamente servizi diversi, trovare attraverso il digitale nuovi modi per restare in contatto con i propri clienti... La formazione è l'unica via che offre gli strumenti adatti ad affrontare questi cambiamenti. Ma come si sono mossi in questo ultimo anno e mezzo gli enti deputati alla formazione? Abbiamo raccolto le opinioni di due Istituti Alberghieri, una scuola di

alta formazione e un ente di formazione online.

A MILANO NON MANCANO LE ISCRIZIONI

“Per fortuna lo scorso anno scolastico siamo riusciti a salvaguardare le ore di laboratorio – racconta Rossana di Genaro, dirigente scolastico dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastonomia e l'Ospitalità Alberghiera Carlo Porta di Milano - Anche quando le scuole erano chiuse avevamo l'autorizzazione a svolgere in presenza le lezioni pratiche, fondamentali per completare la prepa-

razione degli studenti. Questo purtroppo non è stato possibile durante l'anno scolastico precedente. Da settembre 2020 i laboratori sono ripresi e non li abbiamo mai interrotti. Le altre lezioni sono state condotte in parte in aula in parte a distanza, a seconda dei turni di presenza concessi”.

Il momento peggiore è stato il secondo quadrimestre dell'anno scorso. “I ragazzi delle quarte, che quest'anno hanno affrontato l'esame di maturità – spiega - non hanno potuto fare il tirocinio: solo quelli che sono stati in Erasmus hanno potuto svolgerlo regolarmente.

Quest'anno invece i tirocini si svolgeranno in maniera regolare e questo è molto importante per la formazione dei nostri studenti. Per fortuna però anche i ragazzi più penalizzati sono riusciti a prepararsi bene per la maturità e date le numerose richieste di personale che ci sono pervenute, molti hanno avuto l'opportunità di iniziare subito a lavorare". Nonostante le difficoltà che il comparto sta attraversando a causa della pandemia, i giovani non sembrano aver perso interesse verso questo percorso scolastico. "Non ho visto una reale disaffezione alla nostra scuola - afferma Rossana di Gennaro - solo un calo molto lieve delle iscrizioni nell'ultimo anno. Tendenzialmente, noi formiamo 10-11 prime: quest'anno ne abbiamo formate 10. È pur vero che in questi ultimi anni le famiglie hanno mostrato una preferenza per i licei, rispetto alle scuole professionali, ma è successo che in qualche caso il liceo non fosse il percorso adatto e i genitori ci stanno ora chiedendo di accogliere i loro figli. Credo che la scuola alberghiera goda di buona salute e che abbia delle buone prospettive. Ci auguriamo che con il nuovo anno scolastico le attività possano riprendere appieno, in particolare laboratori e tirocini, e per fortuna tutto sembra dimostrare che si vada proprio in questa direzione".

A FERRARA LA SCUOLA INCONTRA IL LAVORO

"Sono dirigente scolastico di questa scuola dal settembre 2019 - racconta Massimiliano Urbinati, che dirige il Polo Agroalimentare Estense, l'Istituto Vergani-Navarra che a Ferrara include un istituto alberghiero e uno agrario - e ho dovuto dopo pochi mesi gestire la continuità delle lezioni durante la pandemia. Nell'arco di una settimana ci siamo organizzati con una piattaforma per poter svolgere le lezioni in videoconferenza e non ci siamo limitati a portare online la lezione che avremmo fatto in aula: abbiamo modificato la metodologia di insegnamento per adottare tecniche attive e creare nei ragazzi maggiore coinvolgimento. Nel



Rossana di Gennaro



Massimiliano Urbinati

frattempo, abbiamo aperto ai social e siamo approdati su Instagram. Erano progetti che già avevo in mente e che la pandemia ha accelerato. Sono molto orgoglioso di quello che abbiamo fatto". Per Urbinati la scuola serve a formare persone davvero capaci di inserirsi nella società, non deve rimanere isolata, ma essere parte attiva e propositiva. "Credo che il concetto di scuola, così come lo intendiamo - afferma - sia superato perché la relega a una sola fase della vita. Credo che si debba arrivare davvero a un long life learning, in cui la scuola rappresenti un interlocutore di istituzioni, associazioni, mondo del lavoro nel proprio territorio e nel proprio ambito di interesse. Gli Istituti alberghieri, per esempio, dovrebbero essere coinvolti in tutte le iniziative legate al cibo delle proprie città. Il nostro Istituto,

per esempio, sta collaborando all'organizzazione del Ferrara Food Festival e io sto lavorando perché diventi la sede delle associazioni di categoria connesse con la ristorazione e l'ospitalità operanti sul nostro territorio. Questo ci permetterà di avere un vero confronto con il mondo del lavoro. Tra l'altro, ritengo che la nostra ristorazione abbia tutte le competenze per permettere ai giovani che si affacciano alla professione di impraticarsi con questo lavoro; purtroppo è carente in termini di organizzazione e le difficoltà di questo periodo hanno complicato ancora di più la situazione. Costituire dei consorzi che coinvolgano attivamente anche gli Istituti alberghieri potrebbe contribuire a colmare le lacune organizzative".

Urbinati crede che questo approccio sia essenziale per riuscire a superare la diffidenza che molti genitori nutrono nei confronti delle scuole professionali, prediligendo i licei. "Avendo iniziato in questa scuola nell'anno scolastico 2019-2020 - sottolinea - posso dirvi soddisfatto di aver mantenuto il numero di iscritti. Credo che per superare il paradigma che per un ragazzo o una ragazza che vanno bene a scuola il liceo sia la scelta ottimale, le scuole come la nostra debbano mostrarsi talmente connesse con il territorio e con il mondo del lavoro da far capire che lo studente uscirà preparato ad affrontare la vita, sia che lo si porti a iniziare a lavorare, sia che lo si conduca verso la formazione universitaria".

LA FORMAZIONE È PROGETTAZIONE

"Fare il cuoco sarà sempre più difficile e la formazione è l'unica strada possibile per svolgere al meglio la professione", afferma Roberto Carcangiu, presidente di APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) da sempre appassionato sostenitore della necessità di formarsi per i professionisti della ristorazione, e non a caso direttore didattico di Congusto Gourmet Institute, scuola di alta formazione e specializzazione professio-



Roberto Carcangiu

nale dedicata alla cucina e alle discipline gastronomiche.

“Le materie su cui un cuoco deve essere preparato – prosegue – sono sempre di più. Chi lavora per le grandi compagnie avrà una formazione più approfondita ma in un ambito ristretto; chi lavora per una piccola attività, avrà bisogno di formarsi in maniera più vasta, ma magari meno approfondita, per avere le informazioni necessarie per capire se si trova in una situazione di rischio e valutare di affidarsi a un consulente per gestire quella situazione. Purtroppo, i miei colleghi mostrano poca propensione a continuare a formarsi e tendono più a reagire a un problema che a progettare

i modi per evitare che si presenti: la formazione è un’attività di progettazione. Ho l’impressione che la maggior parte dei cuochi non sia disposta a investire tempo e risorse in una preparazione di qualità e super partes”.

Il trend delle iscrizioni ai corsi organizzati dalla scuola che dirige lo conferma. “Fino a una decina di anni fa, su 100 iscritti – racconta – 95-97 erano cuochi già affermati e il resto giovani che si affacciavano alla professione. Oggi è l’esatto contrario: i giovani sono consapevoli di aver bisogno di imparare, mentre chi è già un professionista è convinto di essere arrivato, mentre c’è sempre tanto da apprendere ancora. Credo che l’argomento su cui i colleghi avrebbero bisogno di essere più formati sia l’aspetto gestionale: progettare l’attività di cucina su dati finanziari, non gastronomici. Queste sono le competenze che un cuoco deve avere per prendere le decisioni strategiche per il proseguimento della sua attività”.

La pandemia non ha fermato le attività di Congusto. “Non abbiamo visto un calo nelle iscrizioni ai corsi professionali – racconta – solo in quelli serali per appassionati. Ci aspettiamo per la fine di quest’anno e il prossimo di mantenere gli attuali livelli di iscrizioni, oltretutto la-



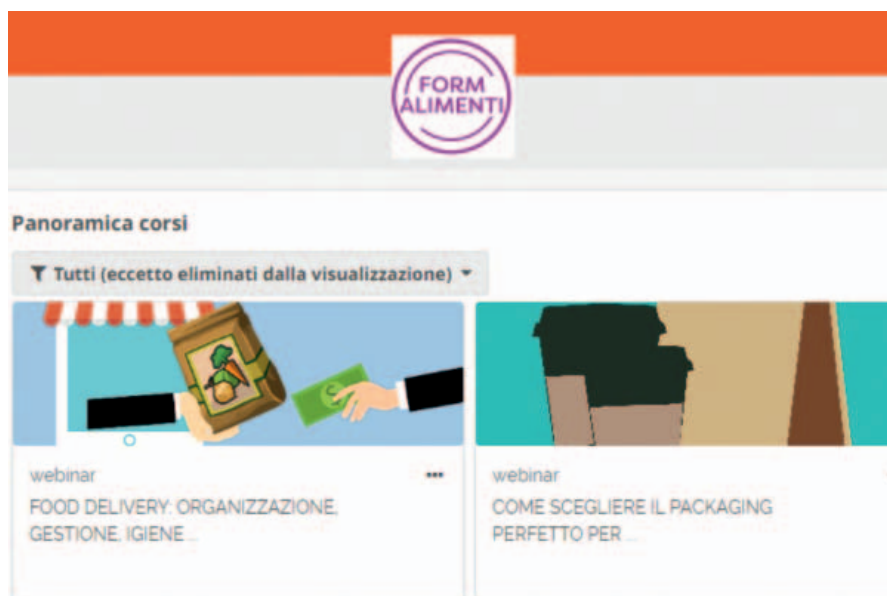
Francesca De Vecchi

voriamo su piccole classi di 12-13 allievi, quindi è facile rispettare le procedure di sicurezza”.

LE OPPORTUNITÀ DELL’ONLINE

Il web può essere una fonte di formazione agile, accessibile e capace di adeguarsi con flessibilità alle necessità degli operatori. “La formazione online – afferma Francesca De Vecchi, tecnologa alimentare e titolare della piattaforma di formazione Formalimenti, dedicata agli operatori del settore alimentare – ha sicuramente dei vantaggi operativi, come la possibilità di seguire corsi ovunque ci si trovi, senza costi di trasporto o di vitto. Si presta più ai temi teorici che a quelli che richiedono una esercitazione pratica, ma per la facilità di gestione può permettere di organizzare rapidamente un corso su un tema di attualità, come per esempio una novità a livello normativo”.

Lo dimostra l’esperienza dello scorso anno, quando Formalimenti, nei primi mesi di lockdown ha organizzato alcuni webinar gratuiti dedicati al delivery. “Lo abbiamo fatto per essere di supporto ai ristoratori in un momento per loro molto complesso – ricorda Francesca De Vecchi -. Abbiamo avuto un grande riscontro: le disponibilità di accesso della nostra piattaforma sono andate esaurite in pochi giorni e durante gli eventi sono state davvero tante le domande poste ai docenti dei diversi corsi”.





Qualitaly



**Frutta secca Qualitaly
le migliori materie prime
per la ristorazione professionale**





FORMAZIONE (2): ECCO DOVE IMPARARE

In tutta Italia ci sono scuole che insegnano le professioni della cucina e dell'accoglienza: sono aperte a tutti, anche a chi non ha frequentato gli Istituti Alberghieri

DI ELENA CONSONNI

Non tutti scoprono la passione per la cucina al momento di scegliere la scuola superiore, ma anche per chi non ha il diploma di un Istituto Alberghiero non mancano le opportunità per imparare la

professione della ristorazione e dell'accoglienza. L'offerta di scuole di cucina professionali sul territorio nazionale è davvero molto ampia: si rivolgono anche a chi non ha una formazione pregressa accogliendo

chi vuole avvicinarsi alle professioni del gusto anche in età adulta. Non mancano poi i corsi di aggiornamento per chi svolge già la professione, ma desidera approfondire specifici temi. I costi non sono da poco: seguire i corsi

professionali richiede un investimento di qualche migliaio di euro e molte strutture hanno stretto convenzioni con Istituti di credito per offrire prestiti agevolati, da restituire solo al completamento del percorso di studio.

La spesa, però, vale l'impresa perché le scuole rappresentano anche un tramite con il mondo del lavoro. E sembra che mai come ora la richiesta di personale qualificato in questo ambito sia alta.

Per conoscere il panorama formativo italiano, abbiamo interpellato scuole che operano in diverse regioni.

PIEMONTE

I.F.S.E. ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION

I.F.S.E. Italian Food Style Education è una scuola di Alta Cucina e Pasticceria che opera a livello nazionale e internazionale: "La nostra sede principale – spiega Raffaella Bottalo, responsabile marketing della scuola – è a Piobesi Torinese, ma abbiamo uffici di rappresentanza e Università partner nel mondo e sedi estere. Da settembre l'offerta formativa si amplia con un percorso dedicato alla gestione della Sala Bar e uno all'arte della pasta fresca. I corsi alternano formazione teorica e pratica con prevalenza di quest'ultima e si concludono con uno stage. Grazie alla collaborazione con aziende partner riusciamo a contenere i costi di iscrizione".

La maggior parte dei corsi comincia dalle basi e chiunque può accedervi, anche se spesso gli allievi provengono già dal settore o dalle scuole alberghiere; altri percorsi sono dedicati ai professionisti che vogliono fare il "salto di qualità", con corsi più lunghi di alta specializzazione o seminari monografici più brevi.

"Nel primo lockdown – racconta Bottalo – abbiamo dovuto interrompere le attività, ma nel giugno 2020 abbiamo riaperto, poi la normativa ha permesso di svolgere i laboratori in presenza. Occupandoci noi quasi esclusivamente di attività pratiche, abbiamo potuto continuare ad operare anche in zona rossa.

Infatti, le iscrizioni degli studenti italiani sono rimaste buone, mentre c'è stata una battuta di arresto per il mercato estero, che ora sta ripartendo".

La scuola vanta tassi di occupazione superiori al 90%. "Spesso – conclude – gli stage si trasformano in assunzioni. Nell'ultimo periodo, poi, il tasso di occupazione è ancora superiore per le tante richieste. Abbiamo un servizio di job placement, ma in questo momento tutti i nostri ragazzi sono occupati".

LOMBARDIA

CAST ALIMENTI

CAST Alimenti organizza la sua attività formativa in due tipologie di corso: Alta Formazione, percorsi medio-lunghi per formare figure professionali complete, destinati ai giovani che si affacciano al mondo del lavoro e a chi desidera intraprendere una nuova professione. Specializzazione, percorsi tematici di breve durata per chi è già professionista. "Questo doppio filone – spiega Vittorio Santoro, direttore della scuola – è un caposaldo in CAST Alimenti. Per accedere a CAST Alimenti basta aver compiuto 18 anni e aver ottenuto il diploma di scuola

media superiore. Dei nostri allievi il 23% è laureato, una percentuale analoga ha un diploma alberghiero, mentre il 21% ha un diploma liceale e in quota minore di altri istituti professionali e tecnici".

I corsi di Alta Formazione più strutturati (Pasticcere, Pasticcere da ristorazione e d'albergo e Cuoco) prevedono 16 settimane in aula + 16 di tirocinio. In quello per Cuoco si aggiungono 4 settimane di formazione nella nuova Cucina Centrale Didattica della scuola. "Questa struttura – prosegue – è stata progettata con un lay-out originale e all'avanguardia in termini di attrezzature e tecnologie di cucina. Allungare il tirocinio di un mese nella Cucina Centrale Didattica, permette all'allievo di cimentarsi con diverse tipologie di servizio ristorativo. La modalità pratica si esprime al suo massimo livello: gli allievi imparano lavorando e mettendosi a confronto sia tra di loro che con il "cliente" che dovranno soddisfare".

Il 2020 è stato un anno particolare, ma nel 2021 la situazione è positiva, soprattutto per l'Alta Formazione. "Le edizioni attivate nell'anno in corso sono andate esaurite o stanno raggiungendo il nume-



ro d'iscrizioni necessario per l'attivazione – sottolinea Santoro -. Le edizioni del 2022 hanno già iscrizioni. L'esperienza dell'anno scorso ci è stata molto utile, tanto che eravamo attrezzati per rispondere alle condizioni che si sono ripresentate quest'anno. La riorganizzazione dei nostri corsi comprende sia attività in presenza che online”.

I costi dei tre corsi di Alta Formazione lunghi variano dai 13.900 euro + IVA per Cuoco ai 12.900 euro + IVA per Pasticcere e Pasticcere da ristorazione e d'albergo.

Un investimento che ripaga. “Da una indagine occupazionale interna - conclude Santoro - si evidenzia che quasi la totalità di coloro che hanno frequentato i nostri corsi a sei mesi dalla fine è impiegata in un'attività ristorativa (più dell'80%)”.

VENETO

ESAC - UNIVERSITA' DEL GUSTO

Università del Gusto è di proprietà di Esac, una emanazione di Confcommercio Vicenza. “La nostra mission – spie-

ga Ernesto Boschiero, Amministratore Delegato di Esac - è far crescere la professionalità del settore proponendo formazione per titolari e collaboratori delle imprese, corsi di specializzazione per chi già possiede le basi e opportunità di acquisire una qualifica per chi, invece, parte da zero o quasi. Chi frequenta ha una provenienza molto diversificata e differenti livelli di competenza e di scolarizzazione, ma l'obiettivo rimane uno solo: garantire l'acquisizione dei migliori standard professionali possibili”.

Rivolgendosi a un target molto eterogeneo, Università del Gusto ha un ampio ventaglio di percorsi formativi che si svolgono in tutto l'arco dell'anno. “Per i professionisti – precisa - puntiamo su workshop di breve durata, molto focalizzati. Per chi vuole entrare nel mondo del lavoro o perfezionarsi puntiamo su corsi di qualifica, offerti mediamente in due edizioni l'anno, che prevedono 300 ore di teoria e pratica nel nostro centro, seguite da uno stage placement di 300 ore in selezionate imprese. Offriamo anche corsi finanziati dal Fondo Sociale

Europeo, per chi è senza occupazione. Se escludiamo i corsi a qualifica, quasi tutte le nostre proposte possono essere a “costo zero” per le imprese iscritte ai fondi interprofessionali o all'ente bilaterale che fa riferimento a Confcommercio Vicenza. E anche i corsi per disoccupati sono finanziati e dunque non comportano alcun onere”.

Il blocco della formazione in presenza dovuto al Covid ha condizionato le iscrizioni. “Ma appena è stato possibile riaprire – afferma - c'è stata una nuova corsa, complice anche la forte richiesta di personale proveniente dalla ristorazione. Gli sbocchi non mancano: molti nostri allievi sono già occupati e ci scelgono per perfezionarsi. Per tutti gli altri trovare lavoro non è un problema: la richiesta di personale, infatti, è molto alta. Il problema caso mai è il contrario: non riusciamo a rispondere a tutte le richieste che ci provengono dalle imprese, che apprezzano il livello professionale raggiunto dai nostri allievi”.

TOSCANA

CORDON BLEU

Quello che caratterizza la Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze è la stretta collaborazione con gli enti di formazione istituzionali. “Lavoriamo molto bene con gli Istituti Alberghieri - racconta Guido Mori, direttore della scuola - in particolare il Buontalenti di Firenze, per cui ci occupiamo della formazione dei docenti e offriamo corsi gratuiti agli studenti per coprire una parte delle ore di attività pratica. Per quanto riguarda la formazione post diploma, abbiamo organizzato un bachelor triennale, un master e una scuola di alta formazione di due anni ufficialmente riconosciuti, in collaborazione con IUL - Università Telematica degli Studi. Il master richiede una laurea triennale, come requisito minimo di accesso; la scuola di alta formazione, un diploma. Oggi il mondo della ristorazione ha bisogno di figure che sappiano utilizzare le tecniche più moderne, ma abbiano anche capacità





gestionale e conoscenza del mondo digitale e questi corsi danno questo tipo di preparazione. Per i corsi professionali, abbiamo attivato un primo livello, cui può accedere chiunque e uno di secondo livello, cui può accedere chi ha superato il primo e i ragazzi con un diploma di scuola alberghiera. I corsi biennali hanno un costo di 10.000 euro/anno, mentre quelli professionali, vanno da 1.200 a 1.700 euro al mese. I Master iniziano in genere a metà ottobre, mentre i corsi professionali si tengono più volte nell'arco dell'anno". Grazie anche al fatto di svolgere già lezioni per via telematica, Cordon Bleu non ha risentito della pandemia. "Abbiamo avuto pochissimi giorni di fermo – spiega Mori – e le iscrizioni non sono diminuite, il che è un bene perché sono forti le richieste di personale da parte degli operatori del settore. Alcune importanti realtà fiorentine ci hanno addirittura chiesto di organizzare corsi ad hoc per formare nuove leve da inserire nel proprio organico".

ABRUZZO

ACCADEMIA NIKO ROMITO

L'Accademia Niko Romito si rivolge a tutti coloro che desiderano intraprendere un percorso formativo completo

che insegna non solo la preparazione di un piatto, ma anche a comprendere l'importanza degli alimenti e della loro trasformazione, del territorio, dello studio e della ricerca continua.

Per accedere alle selezioni è necessario un diploma di istruzione secondaria di secondo grado e non aver compiuto i 35 anni di età, superare un test d'ingresso e un colloquio one to one, mirato a una valutazione psico attitudinale.

"I corsi erogati – spiega Fabio Bucciarelli, direttore dell'Accademia Niko Romito – sono 2 l'anno: uno in primavera e uno in autunno, la durata è di circa 11 mesi, 5 di teoria e 6 di tirocinio, il numero massimo di partecipanti è 16 (causa pandemia sceso a 14). Il primo mese è dedicato alle lezioni teoriche, poi cominciano 4 mesi di attività nei laboratori della scuola. L'ultima fase è dedicata all'esperienza di Spazio Rivisondoli, ristorante laboratorio gestito completamente dagli allievi, sotto la supervisione del tutor chef e del tutor di sala.

Al termine di questa esperienza, segue il tirocinio vero e proprio in una delle strutture del nostro circuito o in strutture esterne di pari livello. Alla fine del tirocinio c'è l'esame

finale: la preparazione di un piatto realizzato in totale autonomia da ogni allievo su tema deciso dallo Chef Niko Romito. Su base meritocratica, i primi 3 allievi della classifica generata dalla sommatoria delle valutazioni nell'anno ed esame finale avranno diritto a 3 borse di studio, la prima di 5000 € la seconda e la terza di €3000". Una opportunità importante, considerando che il costo del corso è di 19.520 €.

La pandemia non ha fermato l'interesse per questa professione: "Le richieste di iscrizione sono aumentate rispetto a due anni fa – spiega Bucciarelli -. Il corso che comincerà questo autunno è sold out dall'inizio dell'anno. A breve apriremo le iscrizioni del corso che comincerà in primavera 2022. Restiamo in contatto con tutti i nostri allievi dopo la fine del percorso, per affiancarli nella ricerca del lavoro e per supportarli nei loro progetti. Gli sbocchi lavorativi sono innumerevoli e in tutto il mondo, l'80% dei nostri ex allievi è collocato nel mondo della ristorazione. In 9 anni di corsi di formazione sono 30 i nostri ex allievi titolari di attività in Italia e all'estero".



ph Giacomo Bretzel



CAMPANIA IN CIBUM

In Cibus fa parte del gruppo FMTP, un ente di formazione specializzato su progetti Erasmus e agenzia per il lavoro. “Ci siamo resi conto che c’era una forte esigenza di personale qualificato nella ristorazione, ma mancavano figure per soddisfare la domanda – racconta Mariagiovanna Sansone, direttore di In Cibus – così due anni fa abbiamo fondato la scuola con corsi per cuochi, pasticceri e pizzaioli. I corsi si rivolgono a ragazzi che hanno già frequentato l’alberghiero, ma anche a chi ha fatto percorsi diversi e magari ha già lavorato come stagionale. Abbiamo poi delle masterclass dimostrative e corsi pratici per l’aggiornamento dei professionisti”. I corsi per i ragazzi prevedono due settimane di teoria, tre mesi di laboratorio e uno stage di quattro mesi, con costi che variano tra i 3.800 euro del corso di panificazione ai 10.500 di quelli per

pasticceri e cuochi. “Dopo il diploma – prosegue – continuiamo a seguire i ragazzi accompagnandoli nell’inserimento lavorativo. In questo periodo le offerte di lavoro sono molto numerose”. La pandemia non ha fermato le richieste di iscrizioni, anzi molti giovani ne hanno approfittato per investire in formazione. “Paradossalmente abbiamo avuto un calo nelle iscrizioni ai corsi che sono partiti in primavera – conclude – forse perché i ragazzi hanno preferito approfittare della stagione estiva per lavorare qualche mese. In effetti le sessioni che partono in autunno hanno visto una importante ripresa delle iscrizioni”.

ANCHE ONE-TO-ONE

Per chi desidera imparare la professione o approfondire un ambito particolare, ci sono anche alternative alle accademie, come i corsi one-to-one di cucina vegetale organizzati a Milano da Marzia Riva, nell’ambito dell’Arna

Food Lab. “Propongo – spiega – percorsi personalizzati, che possono andare dalla singola lezione al ciclo completo. Sono rivolti ai neofiti che vogliono intraprendere un percorso professionale o ai professionisti che vogliono approfondire la competenza nell’ambito della cucina vegetale per rinnovare o ampliare la propria proposta. Ogni corso è completamente personalizzato sulla base delle esigenze del partecipante. Nelle lezioni posso approfondire sia gli aspetti tecnici sia quelli che riguardano la gestione dell’attività imprenditoriale. Il corso di un ciclo completo è di circa 5.000 euro”.

Nel prossimo numero

La formazione nell’ambito del canale fuori casa può essere anche uno strumento di rinascita e di riscatto da una vita di eccessi e di scelte sbagliate. Ne parleremo nel prossimo numero di Qualitaly con **Federico Samadem**, che da San Patrignano, dove ha trascorso gli anni più importanti della sua vita (quelli che gli hanno permesso di ricostruirsi come persona e come adulto dopo aver ‘ceduto il passo’ alla droga), si trasferisce a Trento dove apre una comunità satellite di San Patrignano che dirige per vent’anni; quindi la chiamata della amministrazione della Provincia di Trento, che gli chiede di diventare il dirigente scolastico dell’Istituto Alberghiero Trentino. Con lui parleremo di giovani, di formazione e di quanto il nostro settore spesso rappresenti un modo per i ragazzi per non perdersi, in una società che spesso non dialoga con loro abbandonandoli e favorendo talvolta scelte sbagliate e pericolose.



**Cooperativa
Italiana Catering**

Via Rivoltana, 35 - 20096 Pioltello (MI)
info@coopitcatering.com - www.coopitcatering.com

ANCORA UN PO' DI OSSIGENO PER LA RISTORAZIONE

*Facciamo il punto di ristori e aiuti al settore assieme al commercialista
Angelo Salonna*

DI ALESSANDRO VERGALLO



E passato più di un anno e mezzo da quando l'ex Presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, ha annunciato agli italiani la chiusura totale di tutti gli esercizi pubblici a causa della pandemia da Covid19. Era il 9 marzo 2020. Una data che rimarrà impressa nella memoria di tutti noi. Sgo-mento, paura, precarietà, impotenza e soprattutto tanta incertezza per il nostro futuro e per quello del Paese.

A marzo scorso, la comparsa dei vaccini e la loro inoculazione di massa, hanno consentito agli italiani di vedere la ormai tanta invocata 'luce in fondo al tunnel' restituendo ai cittadini la fiducia di ritornare a condurre una vita normale. Se andiamo a ritroso di circa un anno, il 14 agosto 2020 sulla Gazzetta Ufficiale fu pubblicato il Decreto Legge n. 104/21, più noto come 'decreto agosto' che prevedeva sostegni alle imprese, in particolar modo

a quelle che operano nella ristorazione. L'articolo 58 riconosceva un contributo a fondo perduto a tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, per l'acquisto di prodotti vitivinicoli, di filiere alimentari e agricole compresi quelli D.O.P. e I.G.P. Una misura importante non solo per il supporto economico che lo Stato offriva agli imprenditori colpiti dalla pandemia, ma soprattutto perché esso provava la presa di



Angelo Salonna

coscienza del Governo che la ristorazione era tra i settori maggiormente colpiti dalla chiusura forzata.

Nonostante i supporti economici adeguatamente dedicati al comparto in questione, non sono mancate le problematiche per ottenere dei contributi.

La burocrazia e i ritardi nell'elargizione degli stessi hanno rincarato la dose provocando non pochi rallentamenti.

Gli imprenditori coinvolti potevano decidere di inoltrare le domande telematicamente, attraverso una piattaforma realizzata da Poste Italiane, oppure recandosi fisicamente presso gli uffici postali dislocati su tutto il territorio per formalizzare le proprie richieste.

FACCIAMO CHIAREZZA

Angelo Salonna, dottore commercialista presso lo Studio Pugliese di Milano afferma: "Lo scorso anno l'erogazione non è stata tempestiva soprattutto perché non c'è stata una regia unica e le norme erano confusionarie e farraginose, le basi di calcolo mutavano spesso ed è mancato anche l'allineamento con la banca dati. E tutto questo ha penalizzato alcuni settori come per esempio la ristorazione, il turismo e l'Hotellerie. Dei sostegni, invece, ne hanno beneficiato i trasporti e la sanità.

Il Governo per agevolare maggiormente l'intero comparto del food & beverage, profondamente in crisi per il protrarsi della pandemia, ha concesso successiva-

mente agli esercenti un'ulteriore proroga per la presentazione delle istanze di fondi al 15 dicembre 2020, precedentemente fissato al 28 novembre. Di contro però ha tagliato il denaro precedentemente stanziato, da 600 milioni a 450 milioni, di cui 250 milioni per il 2020 e 200 per il 2021.

Il risultato? Anche questa volta, all'inizio del 2021 le decine di migliaia di imprese che hanno trasmesso le domande per essere finanziate hanno dovuto attendere ancora due mesi, a marzo, per ricevere la prima tranche, il 90%, e dopo 15 giorni dall'anticipo, la seconda, il 10%, però dopo aver presentato le ricevute di pagamento delle fatture di acquisto già rendicontate nella presentazione delle domande.

Anche nella seconda fase, per problemi tecnici circa l'acquisizione dei dati, si

sono registrati ancora ritardi nell'erogazione del saldo. Coinvolti soprattutto i ristoratori che hanno presentato le domande cartacee, molti dei quali costretti a ricompilare i moduli inoltrandoli telematicamente.

LA SITUAZIONE OGGI

Attualmente qualcosa è cambiato però c'è ancora tanta strada da fare.

Il Decreto Sostegni bis del 25 maggio 2021 (n. 73) convertito dalla legge del 23 luglio 2021 (n.106) ha concesso nuove agevolazioni e misure per incoraggiare la ripresa delle attività italiane danneggiate dalla pandemia Covid19.

Esse riguardano lavoratori, famiglie e imprese.

Sono stati infatti disposti nuovi contributi a fondo perduto per i titolari di partita IVA che svolgono attività d'impresa, arte o





professione, e per gli enti non commerciali e del terzo settore, senza limitazioni di settore o vincoli di classificazione delle attività economiche interessate. La legge prevede un contributo a fondo perduto per le partite IVA che hanno subito un calo del fatturato di almeno il 30% tra il 2019 e il 2020 e un ausilio economico sul calo medio mensile del fatturato nel periodo compreso tra il primo aprile 2020 e il 31 marzo 2021. Per l'anno in corso sono stati stanziati 60 milioni per sostenere le imprese

che operano nel wedding, nell'intrattenimento, nelle organizzazioni di feste e cerimonie e nell'HORECA (Hotellerie, Ristoranti e catering). Attività che possono usufruire delle agevolazioni se hanno registrato un calo di fatturato nel 2020 rispetto al 2019.

“Con il Decreto Sostegni di dicembre (n. 41/2021) l'assegnazione degli importi a fondo perduto - precisa il Commercialista - ha subito un'ulteriore modifica sia di calcolo che di tempo. Il calcolo si basava su una mensilizzazione, cioè

il totale della media mensile del 2020 sul 2019 se la perdita subita fosse stata superiore al 30%: un contributo su base percentuale legato a scaglioni del fatturato, 1000 euro per i professionisti e autonomi e 2000 euro per le imprese. Recentemente il contributo a fondo perduto per le imprese è stato completato con il doppio Decreto Sostegni bis. Per cui chi ha beneficiato del contributo contemplato nel Decreto Sostegni di marzo può beneficiare dello stesso importo, oppure può fare appello al 'Sostegni bis' per attività stagionali, procedendo con un calcolo diverso, tenendo conto del periodo 1 aprile - 31 marzo 2021 su 1 aprile - 31 marzo 2020, sempre che il calo del fatturato corrisponda almeno al 30%”.

Tutto ciò sarà possibile non appena sarà emanato il nuovo decreto attuativo che ne disporrà i parametri, le competenze e le modalità per l'ottenimento.

È stato introdotto inoltre un nuovo bonus per i lavoratori stagionali del turismo, dello spettacolo, autonomi e atipici per i mesi di giugno e luglio 2021. Somma che riguarda sia coloro che hanno già beneficiato del precedente bonus 2400 euro Inps, sia coloro che non hanno precedentemente percepito alcun incentivo. Restiamo fiduciosi!



PER FARE UNA PIZZA DAL GUSTO TRADIZIONALE
C'È BISOGNO DI UNA FARINA CLASSICA!



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" A BASSO TENORE PROTEICO.
IDEALE PER IMPASTI DIRETTI CHE RICHIEDONO GRANDE ELASTICITÀ E BREVE LIEVITAZIONE (2-6 ORE).



Qualitaly



COME GESTIREMO UN RISTORANTE

La tecnologia è la risposta a molte domande. Il modo in cui operano molti locali migliora con il tempo. Ne beneficiano, insieme, qualità del cibo e soddisfazione del cliente. Stiamo entrando in una nuova era fatta di accelerazioni e rivoluzioni che abbattano costi ed eliminano sprechi migliorando la vita di tutti. Soprattutto, non potremo più fare a meno dei Kitchen Display Systems

DI RICCARDO SADA

I ristoranti sono sottoposti da tempo a nuove dinamiche e crescenti pressioni per far fronte a una clientela sempre più esigente, dinamica, attenta e spesso imprevedibile. La pandemia non incide in questo, è solo stata una condizione che ha messo tutti davanti alla realtà. Se niente sarà come prima, allora è proprio il caso di accettare la sfida ed entrare davvero nel nuovo millennio. Perché oggi offrire un semplice pasto non basta più. Le società legate alla ristorazione, e in primis gli imprenditori e i gestori, devono trovare modi vincenti per ridurre i costi senza sacrificare la

qualità del cibo o l'esperienza del cliente. La tecnologia, l'automazione e persino la robotica sono le chiavi per aprire la porta in una certa misura, per ottenere una presa salda sulle operazioni quotidiane di cucina, inventario, gestione delle risorse e dell'energia, velocità e accuratezza del servizio, qualità e sicurezza del cibo, prevenzione degli sprechi e manutenzione dell'attrezzatura. Come funziona? Ogni dato immesso produce informazioni dettagliate e spunti continui, e molti adepti delle nuove tecnologie assicurano che i suggerimenti a breve saranno anche di livello creativo. Mancano patate in

campusa, ci sono troppi pomodori in magazzino? Verrà creata ad hoc una ricetta e allertato in tempo reale il fornitore dell'emergenza. La gestione delle scorte e dell'inventario alimentare richiede intelligenza e diligenza. Oppure, in una sola parola: automazione. A cui aggiungere anche trasparenza e massima resa.

BUON APP... ETITO

L'automazione rende i processi più efficienti e riduce i costi di sala e cucina. Sebbene parte dei nuovi macchinari abbia un prezzo elevato, i nuovi sviluppi e i miglioramenti di quelli esistenti stanno



Il KDS: come funziona

Passo 1: crea il tuo menù

Inserisci i tuoi piatti, le descrizioni, gli ingredienti e le immagini

Passo 2: pronti per l'ordine

Arrivano i clienti e, senza aspettare il cameriere, possono ordinare da soli

Passo 3: in cassa

Gli ordini arrivano in cucina o dove si preferisce

rendendo i sistemi di cucina più accessibili e convenienti. Ci devono venire incontro tecnologie come iPratico, una suite pensata per rendere digitale tutto il processo di gestione di un ristorante: da quando il cliente ordina a quando paga, passando per le comande per la cucina, il magazzino, i fornitori. Via iPad i Kitchen Display Systems (KDS) gestiscono gli ordini, emettono scontrini, raccolgono i dati relativi all'andamento del locale. Avere un software di automazione che dialoga con i nostri partner tutela il ristorante e tutti coloro che lavorano per esso, sia collaboratori interni che esterni. Siamo in piena era di big data e tutti sognano un ristorante più intelligente, efficiente e redditizio.

I dati della cucina diventano essenziali in modo estremo in questo ambito. L'esperienza del cliente in questo modo risulta molto più personalizzata e curata nel dettaglio sin dal primo contatto fino a quando non lasciano il ristorante. Gli operatori della ristorazione possono utilizzare questi dati per creare campagne di marketing, analizzare le problematiche legate alla gestione e identificare i 'colli di bottiglia', ossia quei momenti in cui

qualcosa intoppa il nostro flusso di produzione. Con l'aumento della domanda di asporto, funzioni di questo calibro sono indispensabili per combinare i doppi flussi di traffico (in sede e fuori sede).

EFFICACI SÌ, MA SE USATI CON PROFESSIONALITÀ

È possibile rendere funzionali i KDS dentro e fuori dal ristorante, magari facendoli interagire con l'esterno attraverso SMS o messaggi Whatsapp, chattando con i commensali, avvisandoli con degli alert inerenti lo stato del loro ordine o della disponibilità di un tavolo o di una precisa pietanza. Numerose suite di automazione offrono particolari app di business intelligence. Un esempio è quello relativo a un

ordine che rimane nella finestra di consegna per più di tre minuti: in questo caso l'operatore riceverà una notifica tramite l'app. Gli utenti in loco possono anche dare una rapida occhiata all'attività: dai tempi di cottura all'economia dei posti a sedere.

COSA OFFRE IL MERCATO

Sono già in vendita molti utensili e attrezzature per la ristorazione dotati di automatismi. Quello della frittura, ad esempio, è un campo ostico; tuttavia l'iter ora è diventato molto più semplice, efficiente, con risparmio energetico e più sicuro. L'introduzione di friggitrice con filtraggio dell'olio integrato per tutto il giorno ha significato una migliore qualità dell'olio e il gusto del cibo, nonché una maggiore durata dell'olio. La gamma di Welbilt Frymaster non solo utilizza il 40% in meno di olio ma è anche dotata di un controller Smart4u completo in grado di monitorare e segnalare il livello e la durata dell'olio e il numero di usi e le prestazioni della friggitrice stessa. È vero, in questo campo i fast food fanno scuola e come non riconoscere a McDonald's l'utilizzo perenne della griglia a doppia faccia. L'ascesa dei forni combinati intelligenti poi è diventata una regola: nel settore un esempio è il SelfCookingCenter di Rational, il primo forno veramente intelligente al mondo. Una nota: i costi energetici nei servizi alimentari sono tre volte superiori per metro quadrato rispetto ad altri settori. Per risolvere in parte la questione, molti nuovi sistemi di riscaldamento, ventilazione e condizionamento dell'aria (HVAC), hanno raggiunto il massimo rendimento.

I miglior software di gestione per ristoranti

iPratico
Zoho
Metox
Odoo

Ericsoft
QuickConto
Oracle Hospitality
Cassa In Cloud

L'operatività

Sconti e maggiorazioni in percentuale o valuta
Prodotti e varianti completamente editabili in fase di emissione conto
Ricerca prodotti e filtri per categoria
Gestione varianti per categoria
Inserimento rapido reparti, prodotti, categorie, varianti, sconti, metodi di pagamento, sale, tavoli
Metodi di pagamento: modalità rapida e avanzata
Gestione area conti (sale e tavoli)
Gestione coperti
Sposta e unisci tavolo
Comande e destinazioni di stampa per categoria e prodotti
Separa conto e conto "alla romana"
Schede prodotto
Inserimento prodotti tramite lettore barcode
Magazzino, gestione scorte e lista della spesa
Personalizzazione
Statistiche e Reportistica

È il caso della M.A.R.V.E.L. di Halton che riduce le portate dell'aria di scarico fino al 64%. E che dire delle lavastoviglie della serie UC di Winterhalter che raschiano via gli avanzi di cibo o bevande in modo autonomo?

TECNOLOGIE DEL FUTURO

Un rapporto intitolato "Restaurant Industry 2030: Actionable Insights for the Future" (che tradotto in italiano suona come "Industria della ristorazione 2030: intuizioni attuabili per il futuro"), realizzato dalla National Restaurant Association insieme ad American Express e Nestlé Professional, immagina il settore tra

un decennio, quando le attrezzature (hardware) e i metodi (software) trasformeranno sale, cucina e uffici in modo definitivo.

- Le operazioni interne diventeranno completamente automatizzate man mano che i costi diminuiranno, e i sistemi robotici flessibili e riprogrammabili diventeranno più sofisticati.
- Il ristorante del futuro sarà più piccolo, con attrezzature da cucina legate alla robotica e la cucina stessa potrebbe cambiare.
- L'intelligenza artificiale, con la conoscenza delle tecniche di cottura, la chimica degli alimenti e le ricette, potrebbe



produrre nuove esperienze culinarie e bevande inaspettate.

- Attraverso nuovi progressi tecnologici, verranno progettati più ristoranti per ridurre l'uso di energia e acqua con riduzione al minimo degli sprechi.

GESTISCI IL TUO RISTORANTE OVUNQUE TU SIA

Qualsiasi applicazione basata sul software di Zoho Creator è immediatamente disponibile su qualsiasi dispositivo o su ogni piattaforma. Anche se non sei al ristorante, puoi monitorare le vendite, aggiornare gli ordini di acquisto e tenere traccia dell'inventario in tempo reale dal palmo della tua mano.

I migliori siti

www.restaurant.org/research/reports/restaurant-industry-2030
www.ipratco.com
www.zoho.com/it/creatorplus
www.metox.it
www.odoo.com
www.ericsoft.com



*Ho dei gusti semplicissimi; mi accontento
sempre del meglio.*

(Oscar Wilde)

36 La Molisana

Solo grano italiano

37 Molino Spadoni

Croccantezza e leggerezza assicurata

38 Gea

Quando serve un aiuto in cucina

40 Bettari

Al lavoro per la ripartenza





Solo Grano Italiano

Da oltre cento anni la Famiglia Ferro seleziona le più pregiate varietà di grano e le macina con competenze tramandate da 4 generazioni, per ottenere solo semole eccellenti.

Dal 2018, dopo 10 anni di ricerca, La Molisana si propone sul mercato con una pasta di solo grano italiano alto-proteico: il risultato di un percorso virtuoso di agricoltura sostenibile atta a valorizzare le colture locali a parametri qualitativi e tecnologici altissimi.

“Una svolta epocale che non solo coglie in pieno la richiesta di “italianità” della maggior parte dei consumatori, ma raggiunge anche l’obiettivo di valorizzare l’agricoltura nazionale e sostenere la crescita delle regioni del Centro-Sud. - dichiara Rossella Ferro, Direttore Marketing - La Molisana in questo modo si impegna in modo concreto a creare valore, appartenenza e profitto per la comunità di appartenenza, sforzandosi sempre di tenere viva l’anima dell’azienda.”

La Molisana controlla l’intero ciclo di vita della pasta, lavorando su tre siti produttivi: silos, molino e pastificio. Il risultato finale della macinazione è una semola purissima, integra nelle sue proprietà organolettiche, ricca di proteine, dall’alto valore nutritivo e dal colore giallo paglierino.

Ogni giorno la semola fresca è consegnata al pastificio e 500 me tri di distanza dove, da un lavoro



sapienti equilibri, nasce pasta La Molisana, caratterizzata dall’inconfondibile colore giallo dorato caldo, da un intenso aroma di grano, da un alto tenore pro-

teico mai inferiore al 14% e da un’elevata tenacità in cottura.

TENACITÀ CERTIFICATA

La Molisana nel 2018 ha deciso di dare una connotazione scientifica al termine “tenacità”, ottenendo da parte di DNVGL una certificazione.

“La nostra pasta è ufficialmente tenace, compatta in tutte le sue parti, elastica in masticazione e capace di mantenere intatta forma e consistenza anche sotto stress. Virtù che abbiamo volontariamente deciso di attestare, attraverso DNVGL – Business Assurance, uno dei principali enti di certificazione internazionali – afferma Ferro - Un percorso avviato 2 anni fa che ha coinvolto tutte le figure cruciali della filiera produttiva con l’obiettivo di standardizzare i processi e garantire non solo gli elevati target qualitativi prefissati ma anche lo spirito tenace che caratterizza il nostro temperamento e la nostra pasta!”

Una informazione importante a tutela del consumatore che è diventata oggetto di una rubrica social all’interno del piano editoriale dell’azienda, di una sezione dedicata del sito web e di un bollino visibile sul pack delle referenze certificate.

www.lamolisansa.it



Croccantezza e leggerezza assicurata

Da Molino Spadoni arrivano le miscele professionali per frittura e per tempura.

Da Molino Spadoni la nuova linea di Miscele Professionali ideali per infarinare e pastellare. Due soluzioni perfette per la ristorazione: pronte all'uso, facili da utilizzare, per una frittura o una tempura croccante e leggera; una garanzia di successo nelle cucine professionali. Si tratta della MISCELA PROFESSIONALE PER FRITTURA e della MISCELA PROFESSIONALE PER TEMPURA, due new entry nella già ricca gamma di prodotti dedicati agli addetti ai lavori.

La MISCELA PROFESSIONALE PER FRITTURA assolve a un compito tanto fondamentale quanto difficile, spesso vero ostacolo per la riuscita di un ottimo fritto: l'aderenza perfetta della crosticina all'alimento. Questo particolare mix - a base di farina di grano tenero tipo "00", fecola di patate, amido di mais e sale - è appositamente studiato per formare una copertura omogenea, leggera e

croccante che è parte integrante del piatto, cui dona texture e sapore per una frittura perfetta. È il prodotto ideale per infarinare e pastellare, pesce, carne ma anche verdura e frutta e permettere ai clienti di gustare bocconi croccanti senza lo spiacevole inconveniente di vedere la crosticina esterna staccata dal resto del piatto.

Carne, pesce e verdure in tempura sono piatti amatissimi ispirati alla cucina orientale ma ormai ampiamente impiegati anche nella nostra, con proposte fedeli alla tradizione o interpretazioni moderne. Oggi Molino Spadoni offre ai professionisti del food service la sua MISCELA PROFESSIONALE PER TEMPURA, un mix a base di farina di grano tenero tipo "00", farina di riso, sale e agenti lievitanti. Questa novità, ideale per infarinare e pastellare, permette di ottenere una tempura gonfia, dorata, croccante e leggera, grazie alla farina di riso che fa assorbire meno olio e agli agenti lievitanti che conferiscono

maggiore volume alla pastella; per un risultato fedele alle aspettative di una clientela che ama ritrovare nel piatto la croccantezza e la leggerezza che solo una perfetta tempura regala.

Entrambe le nuove referenze sono proposte nel comodo maxi-formato da 5 kg, pensato in esclusiva per il canale HoReCa, e offrono al professionista diversi vantaggi: la praticità di prodotti pronti all'uso e facilissimi da impiegare, formulati sulla base dell'expertise maturata in un secolo di lavorazione delle farine e sull'incessante attività di ricerca e sviluppo che caratterizza Molino Spadoni.

Per aggiungere un elemento di servizio, sul retropack delle miscele, sono disponibili anche alcune ricette che suggeriscono utilizzi diversi, per pastelle e panature, che il professionista può riprodurre fedelmente o a cui può ispirarsi per interpretazioni personali.

www.molinospadoni.it





Quando serve un aiuto in cucina

Le sfoglie di pasta fresca all'uovo perfette per gli specialisti della ristorazione

La sfoglie di pasta fresca all'uovo Il Gelo sono fatte con pochi e semplici ingredienti come richiede la tradizione e sono surgelate rapidamente: preservano così tutta la qualità che viene richiesta da grandi professionisti per preparare tutti i giorni ricette eccellenti.

Sono il frutto di una lunga storia di passione, esperienza e competenza al servizio della ristorazione che da sempre ha bisogno di risparmiare tempo

in cucina e di ridurre gli sprechi senza rinunciare mai alla qualità.

Queste sfoglie si possono usare, con qualche minuto di scongelamento, per preparare tutte le ricette a base di cannelloni e dei timballi più creativi; sono perfette, senza la necessità di scongelarle, per portare in tavola il più gustoso piatto della tradizione italiana, le tanto amate lasagne: sono la soluzione ideale perché non hanno bisogno

di precottura, così si riducono considerevolmente i tempi di preparazione, si risparmiano minuti preziosi durante la cottura e si ottengono grandi risultati in cucina.

Nate grazie ad un sistema di produzione completamente automatizzato, le sfoglie hanno le dimensioni perfette per le teglie normalmente in uso nelle cucine professionali e lo spessore ideale e costante per garantire sempre la riuscita della ricetta lasciando agli chef il tempo di concentrarsi sui ripieni e sulla salsa: il piatto a menù presentato al cliente non delude mai, calcolare e mantenere sotto controllo il food costo è più semplice ed anche più immediato. Le Sfoglie di pasta fresca all'uovo sono sempre disponibili ed estremamente pratiche: vengono surgelate individualmente e sono separate da una pellicola per facilitarne l'uso in cucina e per usare, senza nessuno spreco, solo la quantità che serve. Disponibili in cartoni da 10 kg, ogni confezione da 2 kg contiene 12 sfoglie (460 mm x 265 mm).

www.geaindustrierealimentari.com





Qualitaly

*tutte le **salse** che vuoi*



Cooperativa Italiana Catering
Via Rivoltana, 35 - 20096 Pioltello (MI)
info@coopitcatering.com



Al lavoro per la ripartenza

Igiene professionale con la linea Utility proposta dalla Bettari Detergenti

Bettari Detergenti è partner di CIC per la produzione di prodotti professionali destinati all'igiene della cucina e di tutti gli ambienti di lavoro. L'azienda, realtà storica operante nel settore del cleaning professionale da due generazioni, sviluppa i formulati all'interno del proprio laboratorio di ricerca, il quale mira alla continua innovazione ed al costante miglioramento. In questi due anni segnati dalla pandemia, l'azienda ha rafforzato il proprio impegno investendo in Ricerca & Sviluppo per garantire prodotti al passo con il mercato che soddisfacessero le nuove esigenze e consapevolezze di pulizia emerse con il virus. Inoltre, l'azienda è attiva anche in ottica di corporate social responsibility. Dal lato della sostenibilità ambientale, sono stati lanciati i nuovi flaconi ergonomici da 750ml, non solo rinnovati nel design, ma realizzati con plastica PET. Per quanto riguarda invece la tutela dei lavoratori, Bettari Detergenti, così come numerose realtà italiane, si è operata per mettere in sicurezza i dipendenti senza fornire disservizi al cliente. La collaborazione di lunga data tra Bettari Deter-

genti e CIC si concretizza nella linea di detergenti professionali Utility. L'ampia gamma spazia da lavapavimenti a detergenti per superfici di cucina e bagno, da prodotti per lavastoviglie a detergenti per il bucato. Tra i best seller puoi trovare:

- Utility Piatti: lavapiatti concentrato per il lavaggio manuale al profumo di limone
 - Utility Stoviglie: ad alto potere sgrassante contro lo sporco più ostinato
 - Utility Pavimenti: adatto su pavimenti, porte, cucine, sanitari al gradevole profumo di lavanda
 - Utility Candeggina: smacchiante e deodorizzante a base ipoclorito di sodio in grado di rimuovere virus, lieviti, funghi e batteri da superfici dure ed attrezzature
 - Utility Piastre: schiuma detergente per la rimozione di sporco carbonizzato da forni e piastre
- Inoltre, nella famiglia dei detergenti sanificanti per superfici dure, spicca il nuovo UTILITY PRONTO ANTIBAT prontouso a base di alcool ed ossigeno attivo. La sua nuova formula lo rende perfetto per l'utilizzo sui piani HACCP e per la rimozione di virus, batteri, funghi e lieviti.



Bettari Detergenti sarà presente alla fiera ISSA PULIRE 2021 che si terrà a Verona dal 7 al 9 Settembre. Vieni a trovarci al padiglione 4, stand B7 per scoprire tutti i nostri prodotti!

www.bettari.it





Gli specialisti della pulizia



La gamma completa di detergenti professionali
per igienizzare e sanificare tutte le superfici



Via Nuova Rivoltana, 35 - 20096 Pioltello (MI) Italia
Tel. +39 02 26920130 - Fax +39 02 26920248
www.coopitcatering.com



COTTURE ALTERNATIVE: IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE È SERVITO!

In un settore sempre più competitivo come quello della ristorazione, distinguersi dalla concorrenza è vitale. Proviamo con le nuove tecniche di cottura

 DI MARIA ELENA DIPACE

È innegabile. La ristorazione è mutata, si è evoluta, ha cambiato registro. Questo perché l'aspettativa del consumatore in materia di buona cucina è ogni giorno sempre più ambiziosa: contest, talent show, foodblogger, corsi online hanno messo il settore sotto pressione. Ancor più con l'avvento dei social. Per rimanere

competitivi e avere successo, i ristoranti devono essere in grado di capire come soddisfare e superare le aspettative dei clienti.

Liberarsi dagli schemi tradizionali ed esplorare nuove strade all'insegna dell'innovazione è vitale per i ristoratori indipendenti. Non c'è più altra scelta che tenersi aggiornati con le nuove tendenze

alimentari e tecniche di cottura poiché queste propensioni possono significare la differenza tra sopravvivenza e fallimento del proprio punto vendita.

E queste tendenze non si limitano solo alle fonti alimentari, ma includono anche metodi di preparazione e presentazione del cibo. L'ospite del ristorante si è evoluto enormemente negli ultimi 20 anni ed

è ora più consapevole che mai di ciò che mangia, da dove viene e come è stato preparato.

NUOVE FRONTIERE DELLA COTTURA

Le nostre nonne avevano bisogno soltanto di una stufetta per realizzare le pietanze e di un caminetto per la polenta... ma i tempi sono cambiati e anche le tecnologie. A diversi metodi di trasmissione del calore corrispondono risultati differenti. Non solo, per questioni di gusto o salute è necessario scegliere le giuste tecniche di cottura. Ma, in quali casi è meglio utilizzare una cottura in favore di altre? Meglio quella al vapore o la bollitura in acqua? Quali sono le caratteristiche e i vantaggi della cottura sottovuoto? Cos'è l'affumicatura o la vaso-cottura?

SOTTOVUOTO

Tradotto approssimativamente come "sotto vuoto", "sous vide" è un termine francese che si riferisce al cibo che viene posto in un sacchetto di plastica e immerso in un bagno d'acqua a temperatura controllata per un lungo periodo di tempo. Il processo è semplice: si devono posizionare gli alimenti nei sacchetti ap-

positi, creare il sottovuoto e poi cuocere il tutto in acqua calda oppure in un forno a vapore a temperatura non troppo elevata, tra i 50° e 100°. Gli alimenti vengono cotti a bassa temperatura, lasciando l'alimento morbido e completo di tutte le sue sostanze, saporito e ricco di principi nutritivi.



FLASH CONGELATO

Questa tecnica di 'gastronomia molecolare' ha fatto al sistema di congelamento degli alimenti ciò che il microonde ha fatto a quello di cottura/riscaldamento dei cibi. Durante questo processo il cibo viene congelato quasi immediatamente utilizzando azoto liquido, consentendo al contenuto di frutta, verdura e altri alimenti di congelarsi senza la formazione di grandi cristalli di ghiaccio che possono alterare il gusto e la consistenza. Il congelamento istantaneo previene anche la bruciatura da congelamento, preservando il colore originale del cibo ed esaltandone la presentazione finale.

ESSICCAZIONE

Uno dei metodi naturali di conservazione per frutta e verdura è l'essiccazione, una tecnica che soddisfa tutte quelle esigenze di sostenibilità e filosofia anti-spreco che tanto piacciono oggi. Il processo consiste nel disidratare gli alimenti togliendo loro l'80/90% di acqua, risultando essere un'ottima alternativa al congelamento, all'imbottigliamento e alla conservazione in frigorifero. L'essiccazione ci viene in



soccorso soprattutto durante il periodo estivo quando l'orto produce alimenti in abbondanza. Vantaggi: nessuna controindicazione come il botulino, non devono stare in frigorifero, conservano integro il loro sapore, nutrienti, vitamine e sali minerali.

AFFUMICATURA

Si tratta di un'antica tecnica di conservazione e cottura degli alimenti: si espone un alimento al fumo provocato dalla combustione di legno con una bassa quantità di resina. Con l'affumicatura si dona al cibo un profumo, un sapore e un aroma inconfondibile e non replicabile in alcun altro modo in cucina: la cottura al barbecue ne è un esempio concreto. Gli alimenti più adatti all'affumicatura sono la carne (in particolar modo i salumi), il pesce e alcuni formaggi.

COTTURA A INDUZIONE

Molti di voi avranno già visto in alcune cucine professionali queste elegantissime piastre in vetro ceramica. Ma come funzionano? La cottura a induzione sfrutta le correnti magnetiche generate dalle bobine del piano affinché sia il fondo della pentola a riscaldarsi, non il piano cottura, che rimane freddo. Il ri-

sparmio energetico è dunque assicurato dal fatto che l'energia utilizzata serve a generare il calore solo dove serve (la superficie della pentola), quando serve (nel momento in cui la pentola viene tolta dal piano, la reazione magnetica si interrompe). Se uniamo a questo anche il fatto che i tempi per la cottura dei cibi sono di gran lunga inferiori rispetto a quelli delle altre tipologie di cottura (bastano 3 minuti per portare ad ebollizione un litro d'acqua, contro i 5 minuti dei piani a gas e i 7 minuti di quelli elettrici), che la manutenzione, le operazioni di pulizia sono semplificate al massimo, grazie al tipo di materiale adoperato per il piano cottura, allora una scelta che privilegia questo tipo di articolo risulta condivisibile sotto ogni punto di vista.

COTTURA IN FORNO A VAPORE

Il forno a vapore consente di combinare insieme i sistemi di cottura tradizionale, ovvero quella termo-ventilata, con quella a vapore. Il forno a vapore è oggi un elettrodomestico fondamentale nelle cucine professionali.

ENGASTRAZIONE

La tendenza a mettere il cibo all'interno di altro cibo esiste da secoli ed è co-

nosciuta come engastrazione. Il 'turducken' unisce tacchino, anatra e pollo, ovvero un metodo di ricetta in cui un animale viene insaccato all'interno del passaggio gastrico di un altro. Preparare un turducken non è affatto un compito facile. Richiede circa dalle otto alle nove ore di cottura in un forno da 225 ° Fahrenheit (107 ° Celsius), oltre al tempo necessario per disosso del tacchino, pollo o anatra. Una volta che il turducken ha raggiunto una temperatura interna di 165 ° F (74 ° C), è pronto per essere rimosso dal forno.

COTTURA CON LA MOKA

Talvolta alcuni oggetti di uso comune vengono destinati a utilizzi decisamente differenti da quelli per cui sono stati concepiti: la moka è un esempio curioso. Da pochi anni a questa parte, alcuni chef stellati hanno iniziato a utilizzare la caffettiera domestica in modo non convenzionale: per la preparazione di emulsioni, brodi e acque aromatizzate per arricchire molte delle loro creazioni. La procedura per un brodo aromatizzato è semplice: al posto dell'acqua possiamo mettere del brodo vegetale, al posto del caffè un trito di odori misti, spezie e verdure a piccoli pezzetti. Mettere sul fuoco e voilà!



Qualitaly

Il Meglio del Mare per la tua Tavola





LO SAPEVATE CHE

ESISTONO DUE TIPI DI POLPI: QUELLO VERACE CHE VIVE IN PROSSIMITÀ DEGLI SCOGLI, PIÙ SAPORITO E PRELIBATO E RICONOSCIBILE DALLA DOPPIA FILA DI VENTOSE SUI TENTACOLI E QUELLO DI SABBIA, DALLA CARNE MENO PREGIATA, CON TENTACOLI PIÙ LUNGHIE E SOTTILI E UNA SOLA FILA DI VENTOSE.

 *Qualitaly Magazine*
 *cooperativa_italiana_catering*

POLPO IL GELO

Il polpo è un alimento dal grande valore nutritivo, adatto all'alimentazione dietetica. Grazie alla sua carne tenera e soda e al suo gusto delicato è uno dei molluschi più prelibati e apprezzati in tavola: provate il polpo Il Gelo, non potrete più farne a meno!

RICETTE

SPIEDINI DI POLPO E PATATE

Per i mesi estivi abbiamo pensato a un piatto da servire come finger food per un aperitivo o come antipasto durante una cena.

Vi proponiamo spiedini di polpo Il Gelo con patate.

Lo chef consiglia di far cuocere a lungo il polpo per ottenere un sapore pieno e renderlo morbido. Con l'aggiunta di una spruzzata di limone il gusto sarà ancora più fresco.

LE BRUSCHETTE CON POLPO

Le bruschette con polpo e crema di ceci possono essere un'idea sfiziosa da presentare a un buffet o a un aperitivo con gli amici.

Per preparare la crema di ceci, basterà lessarli e passarli successivamente nel mixer insieme al rosmarino ma il vero protagonista sarà il polpo, che andrà cotto seguendo alcune piccole indicazioni che lo renderanno morbido e saporito.

Alcune dritte per una cottura perfetta: immergete il polpo, tenendolo per la testa, per 3-4 volte nella pentola di acqua bollente, dopodiché completate portandolo a cottura con un coperchio per circa un'ora; a fine cottura spegnete il fuoco e lasciatelo raffreddare nella sua acqua.

PASTA AL RAGÙ DI POLPO

Per cucinare la pasta al ragù di polpo per prima cosa gli ingredienti devono essere di alta qualità come il nostro polpo a marchio Il Gelo.

Pulite, lessate e fate a pezzetti il polpo, mettete a bollire l'acqua per la pasta e nel frattempo lavate e affettate i pomodorini.

Scaldare in un tegame l'olio di oliva Qualitaly con uno spicchio d'aglio, lasciate insaporire e poi aggiungete il polpo a pezzetti e dopo 5 minuti i pomodorini.

Proseguite la cottura per 10 minuti, intanto lessate la pasta che scolate al dente e condite con il ragù e aggiungete del prezzemolo fresco.





di Simona Cognoli, Luciana Squadrilli

LO STRAORDINARIO MONDO DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

euro 15,90

Prezioso ingrediente per una cucina sana ed equilibrata e ricchissimo di proprietà nutrizionali, l'olio d'oliva ha svolto da sempre un ruolo fondamentale non solo nell'alimentazione, ma in tanti altri campi: dalla storia al mito, dalla cosmesi alla farmacopea popolare, dall'arte alla musica fino al mantenimento del paesaggio e al turismo. Questo libro vuole essere un utile e piacevole strumento di conoscenza per chi si voglia avvicinare a questo alimento e scoprirne le diverse virtù, goccia dopo goccia, esplorandone le caratteristiche sensoriali, gli usi in cucina e le notevoli proprietà nutraceutiche.

di Fritzsche, Bohlmann, Szwillus

DIABETE: MANGIARE CON GUSTO

euro 29,00

Per chi soffre di diabete, l'importanza di un'alimentazione corretta diventa essenziale perché ogni giorno deve aiutare il metabolismo e tasso glicemico a ritrovare il giusto equilibrio. Il volume, con oltre 160 ricette facili e veloci vi suggerisce una grande varietà di prelibatezze da offrire ai vostri clienti, che vi aiuteranno a proporre un'alimentazione adeguata per loro e ad arricchire il vostro repertorio di ricette, dalla colazione al dolce, con proposte sane.



di Tim Hampson, MoBI - Movimento Birrario Italia

IL LIBRO DELLA BIRRA

euro 29,90

Considerata una bevanda da degustare e assaporare, di cui parlare e per cui viaggiare, la birra è diventata senza dubbio il "nuovo vino". Il libro della birra illustra le birre più importanti di tutti i Paesi produttori e svela i segreti delle nuove birre artigianali e speciali, assieme agli stili classici. Con un catalogo visuale di oltre 800 birrifici, percorsi birrari illustrati e approfondimenti sulla produzione e la degustazione, Il libro della birra è la guida alla bevanda più apprezzata nel mondo.

I PARTNER CIC

 **CARANDINI**
MODENA ITALIA 1641

Since 1831

LA PASSIONE PER LA PIZZA

MASER
FORMAGGI dal 1890


bassi
gorgonzola
dal 1890

 **Bettari**
FOCUSED ON CLEANING


Bombieri
per tutti i volentieri

Bresaola


Cannone
Trasforma la natura in bontà

CHIELLINI


clai

INDUSTRIA
COMAL
ALIMENTARE

ROSSO
Gargano


Conserve Italia
Soc. coop. agricola


DEMETRA


di Vita
dal 1969


Euro
SERVICE


Formec Biffi
Milano 1852


Frinsa

GEA
INDUSTRIE ALIMENTARI


GF
GENERAL
FRUIT


già

Latticini
Parma

 **Liner Italia**
International S.p.A.


LIOTTI



AUG/SEP 2021

Traduzione a cura di Christopher Farley **MAGAZINE**

AT PAGE 1

And a kick and start again...

"How beautiful is happiness", is one of the phrases of the catchphrase by Gianni Morandi and Jovanotti that kept us company during the summer of 2021 (from which I also steal the title for my speech). And it is from this phrase that I start writing my editorial for September. We decided to take a little time before closing this issue, which on the cover is presented as August/September, to send it to press immediately after the infamous Italian holidays. Why this choice? We wanted - and hoped - to present you with a scenario quite different from the one we have had to live with in recent months due to the restrictions linked to the pandemic.

And so it was, fortunately. The last few months, in fact, with the easing of restrictions, have led to a significant increase in hospitality and catering revenues. After the various reopenings, a system has been set in motion again, also with the Green Pass, which altogether involves 70 thousand food industries and 740 thousand companies along the supply chain committed to guaranteeing supplies for a total of 3.6 million jobs.

This positive balance is also linked to the substantial level of tourism during the 2021 summer season, which in Italy in many cases

reached those of the summer of 2019, the last before the pandemic.

In short, we're back on track, there are still a few overseas tourists missing, but the forecasts are more than comforting. There is even talk of an increase in GDP in the second quarter of 2021 with increases of 2.7% in economic terms and 17.3% in terms of trend.

The Government's direction towards compulsory vaccination and the increase in the vaccinated population gives us hope that we can avoid falling back into the abyss. We really are in the process of restarting. My thoughts go out to all those tourist activities located in the mountains that must necessarily be given the opportunity to take back their businesses. Remember that, unlike the consumer points located at the coast or in the cities of art, the mountain regions are the ones that have the highest price in terms of lost revenue because they completely missed the 20/21 winter season. My best wishes are addressed firstly to them but also to everyone else, and to us distributors who in the last 2 years have had to reinvent ourselves by adapting to everyday life and to choices that are sometimes not entirely shared.

But that's how it is and, keeping on a musical theme, we're 'still here'!

Enjoy your read!

By Lorenzo Morelli

AT PAGE 3

Let's start again stronger than before!

When I was contacted to write my 'first' editorial for the Quality magazine, I was momentarily 'lost'. What do I want to convey to my colleagues at CIC and to the customers who have been following us for years and reading 'our' magazine with interest?

Eating out is a complex sector, even if few people realise it. On the other hand, when a customer arrives at a restaurant, he finds an optimal situation: a nice table set, waiters ready to listen to the needs of everyone and, in no time at all (with rare exceptions), steaming dishes that delight the palate of even the most demanding.

A perfect situation, seemingly almost 'banal' at times. What is hard to grasp is the hard work that the entire supply chain must necessarily do to achieve this result. The proof was the 'scarce' attention of the Institutions for our sector during the Covid emergency (which we hope to have partly left behind). Beyond the aid, more or less effective for Ho.re.ca. points of sale and the operators who work there, what was not taken into consideration was everything that revolves around the eating out sector: from food & beverage suppliers to all the

other services that are directly linked to catering that were completely forgotten. Among these, a very large slice is made up of distributors. Well, I'm not here to air grievances or try to get what we have not been given. However, there is one winning situation that - in my opinion - comes out of this difficult period, and that is our Cooperative. All the members have rolled up their sleeves and, even making flights of fancy, each activity in its own area has tried to continue to demonstrate proximity and attention to its customers by giving an effective support and contribution to keep the entire sector on its feet. It is true that some did not make it, and this represented further damage for us distributors, but the tsunami that hit us, fortunately for CIC members, did not leave an insurmountable aftermath. This is the proof that our Cooperative is a solid and cohesive unit, that we are serious and professional partners, and that those who board our train can have a safe 'journey' with the guarantee of arriving at their destination. And our 'destination' is to build together with our Ho.re.ca. partners what will be the future of post-pandemic catering. We'll be there!

Massimo Sassi,
Director of Cooperativa Italiana Catering

AT PAGE 6 QI MEMBERS

Welcome to the new entries

The year 2021 marks the entry of two new members into the Cooperative, adding to the ranks of an already consolidated and substantial group. They are two companies active in the lower Lazio region and in the Salerno area respectively. Here they are and the strings to their bow.

by Manuela Falchero

Abc Food Service Offer and strengths

Founded in 2012, the company quickly established itself as a leader in the distribution of food and beverages in the provinces of Frosinone and Latina. Thanks to the move to new premises, completed in 2014, the company has been able to expand its product range, which today includes foodstuffs for restaurants and beverages, paper and plastic products for the Ho.re.ca. sector and cleaning and detergent products. ABC Food Service's flagship service also includes a delivery service capable of ensuring home delivery of orders within 24 hours.

Initiatives and requirements to overcome the crisis

In October 2019, the company chose to make its online debut by activating its e-commerce site. A timely initiative, which enabled the company to cope with the closure of the Ho.re.ca. sector imposed by the pandemic, relying on alternative sales channels. In the end, the move proved to be a winner: after some initial management difficulties due to a lack of knowledge of the medium, digital has given, and continues to give, great satisfaction in terms of turnover. During the crisis, the company strengthened its presence in the small retail sector, thus balancing the loss of income from the mainstream sector represented by bars and restaurants. Today, the overall scenario allows for a return to a rebalancing between the two channels, so as to create a composite and structured mix, capable of supporting any new stop & go in eating out. This is also in consideration of the fact that - complains Abc Food Service - no help has come from the institutions.

Planet Beverage Offer and strengths

Founded in 2004 in Capaccio Paestum, in the province of Salerno, on the initiative of

three partners - Donato Alonzo, Massimo Letizia and Nicola Di Fabio - it is a leader in food&beverage distribution in the Ho.Re.Ca. and SuperHo.re.ca. channels.

Developed in an area with a strong vocation for tourism, it responds to the diversified needs of customers thanks to its large display areas, which currently cover an area of around 5,000 square metres, and a rich and varied assortment of 10,000 items, including food, beverages, service materials, fresh and frozen food. With its precise and highly professional logistics, including a fleet of 20 refrigerated and tarpaulin-covered vehicles, it is able to cater for all eating out consumption, from breakfast to after dinner.

Aimed at providing all-round support to its customers, it has a sales network covering the entire province of Salerno, from the Amalfi Coast to the Cilento area. Fifteen agents follow the customer in all the phases of the commercial activity, from the realisation of the premises - starting from the design support to the supply of work equipment and furnishings, and the installation of counters, systems and rooms, draught beer kegs - to the setting up and realisation of wine and beer lists, menus and drink lists.

Initiatives and requirements to overcome the crisis

With solid foundations, the company was able to cope with the difficult environment created by the pandemic. "Unfortunately, the crisis is not yet behind us, our entire sector is still experiencing times of great uncertainty, to which we must add the problems linked to the market and industries, problems that range from the procurement of ingredients to large increases in transport," says Sales Director Donato Alonzo. However, we must remain calm until this moment becomes just a chapter in our history.

In fact, Planet Beverage firmly believes in a recovery in out-of-home consumption and in making up for what has been lost in terms of turnover over the two-year period 2020-2021. And the proof lies in the restructuring action that the company is undertaking to offer more and more products and services to both cash and distribution. A wide-ranging action to which important investments have been allocated, which also includes the transformation of the headquarters into a larger area of approximately 10,000 m2 indoors and 20,000 m2 outdoors. A wide-ranging operation that will allow other sectors to be added to the offer in order to cover the entire range of customer needs, from fresh produce to fish, from the butcher's counter to frozen food, from fruit and vegetables to hotel supply.





AT PAGE 10
CLOSE UP

Italian catering, staggers but does not give up

Venice, Florence, Rome: the premises of the historic centres have suffered the most since March 2020. And in the absence of liquidity, many have closed or sold their businesses. But it's not over yet: the future sees a deep restructuring of the sector. The weakest point? The service

by Anna Muzio

A changed, perhaps distorted, unrecognizable reception. This will be the one that will come out of the biennus horribilis of the pandemic, and in all likelihood, we will see the 'poisoned' fruits in 2022 and beyond. Today, however, the Italian restaurant industry is exhausted - psychologically and economically - by a year and a half of partial or total closures, delivery and downsizing of the seating, masks and investments in plexiglass, digital marketing and air purification systems, and willing to sell itself, or even sell out, to the highest bidder. Happy to buy a "golden goose". The centres of the great cities of art - those that have suffered the most between lack of foreign tourists and smart working - in particular to the recovery will be assaulted by hordes of tourists affected by the Mal d'Italia. It's no coincidence that this summer our country was the most sought-after summer destination in the world according to Destination Insights. To find out more, we went to see what is happening, between closures and acquisitions (a variable, we say now, elusive and very difficult to monitor), in the three cities that have been symbols of Italian tourism since Goethe, the favourite and unmissable destinations of every self-respecting trip to Italy: Venice, Florence and Rome.

A FRAGILE TISSUE

"The pandemic has only accelerated processes already in place," says Aldo Cursano, president of FIPE Tuscany, "the business fabric of the hospitality industry, which from the point of view of relationships and human relations has a unique offer in the world, from the economic point of view is very fragile, poorly capitalized, often made up of small businesses that work for cash. A model that the stop-and-go of the pandemic has broken".

Fipec's figures speak for themselves: since March 2020, 50,000 companies have closed and 250,000 professionals have left, no longer seeing a future in the sector.

According to Cursano, those values that revolved around a model of hospitality that has made the history and culture of our country have been dismantled, either because of political choices, "we have been judged to be a superfluous sector", or because of changes in the habits and lifestyles of customers.

WILD SHOPPING

So, who is buying these historic places? "The financial funds, the chains, who know that sooner or later it will reopen," comments Cursano. "They are difficult steps to trace because those who buy do not want to show off. But many have sold out and thrown away the sacrifices of a life for lack of economic coverage, for example, not being able to pay the rents. There is a shopping of all kinds, those who are drowning accept to get out of difficult situations.

Among these, trattorias that have made the history of Florence, with expensive leases and organizational structures, used to working at a fast pace: indebted, they have sold to those who had the money. "And that's not all," says the President of Fipec Toscana, "probably at least a third of the companies are destined to fail or close when aid and redundancy payments end".

The so-called "zombie companies" that wait with bated breath, do not reopen but do not even have the money to close.

Many foreign but few Italian funds have appeared on the market, some even of dubious origin, with purely speculative operations not directed to the city. "The State should intervene to save at least the historic premises, strengths of tourism and at this time particularly vulnerable," insists Cursano.

Emblematic in Florence is the case of the historic coffee Giubbe Rosse taken over by the Kazakh entrepreneur Igor Bidilo, owner, through the company Sielna, also of the chain 'Scudieri' and bars and restaurants in Piazza del Campo in Siena and involved in an investigation for money laundering.

ON THE RAZOR'S EDGE

Something is undoubtedly happening.

"Florence has suffered a lot," admits Roberto di Pierno, general manager of the Valenza group that manages the historic cafes Paszkowski and Gilli and the Move on at the Duomo. "From mid-July we had large inflows but were understaffed and without the possibility of planning. Already since 2019, however, we had worked to engineer the working method avoiding the banality of tourist dishes with a search for ingredients. We focused on the relationship of trust with discounts and promotions for loyal customers. This has helped us with local clients, in the absence of foreigners. Gilli has activated home delivery and e-commerce also with foreign countries". For now, the historical owner, the Valenza family, is holding out. "Let's face the future with confidence, but not with recklessness: we rely on more flexible contracts, some employees have been lost on the way, we used the lockdown to reposition the strategic and productive part and do internal training on behaviour and attitudes. There is a desire to return as before but we know that it will not be easy: the inclusive



customer, despite everything, does not exist”.

THE BITTERNESS OF THOSE WHO LEAVE

Instead, Alfonso Tortora, who spent a lifetime in fashion before opening Galleria Coffee & Lounge Bar (also in Florence) in 2016, had to close. “I took care of every single customer; I believe that only this will save us from what is happening”. Overwhelmed by the economic situation generated by the pandemic, unable to work, with the inability to plan and only uncertainty for the future, Tortora handed back the keys. “There remains a great tiredness and bitterness for having to leave a project in which I had put all of myself.” How do you see Florence? “It has always thought of the foreign tourist and little of the Florentine, always used to large numbers regardless. It deserves it a little. I hope that at least the panorama will change. Only beauty will save us: I’ve believed in it and I’ll always believe in it. However, I see a future in which large financial groups will arrive, just look at what has happened in fashion, and there will be a massification, foreigners will arrive, situations that are not ours. Tradition and sensitivity cannot be invented in five minutes”.

In Venice a former restaurateur, who asks to remain anonymous, vents: “After 26 years of work I had to close, now I’m an employee and happy. I’ve been targeted by the Nas,

by the tax authorities, it’s always us Italians, who have families and property who are subjected to controls. Now I finally sleep peacefully, the bitterness of having had to stop the work of a lifetime remains, but also the dignity and satisfaction of not having left debts”.

IN ROME “A BLEAK PICTURE”

“In Rome the picture is bleak,” begins Luciano Sbraga, deputy general manager FIPE and director of the Study Centre. “The historic centre, a relevant part for concentration of activities, is still quite still, there is a lack of residents and tourists.” The restaurant industry, he tells us, lost 2 billion euros in 2020, 40% less turnover than in 2019. In 2021 it will not recover: in the first four months foreign presences in Italy went from 43 to 2 million, a 94% drop. “The cities of art without the recovery of international tourism will not be able to hold up, especially in historic centres also weakened by smart working.”

Is shopping for foreign groups taking place? “It’s necessary to distinguish: restaurant activities are one thing, real estate is another. The former are very much linked to those who manage them, acquiring them does not guarantee you customers, it’s not a safe investment, the fund has no interest in acquiring them. This, however, lends itself to a much riskier purchase and sale of unclear capital, but it happens on real estate, not so much on assets. The real risk is closure, new scenarios open up. This winter will be crucial to understand what will happen in the sector”. FIPE is aiming at the green pass for the autumn to avoid new closures, which would definitely bring the sector to its knees.

Venice between sell-offs and generational handovers

“Certainly, the historic centre is suffering, we are 50% down on the entire municipality. Excellent closures? Rather it has accentuated the generational transition, you leave the business to children and grandchildren, and, after two years of stop-start closures, those who were thinking of giving up do so,” says Ernesto Pancin, Director Aepe, Association of Exercising Public, Confcommercio FIPE.

Who’s buying? “Those with money, mostly foreigners. Where are they coming from? We are not the ones who can do controls in this sense. The greatest disaster in this world of ours is globalization, which has killed small businessmen.”

How do you see the future of Venice? “Of course, there will be an adjustment but basically nothing will change, it will wait for customers to come back. So far, tourism has been the easiest sector, but more can

be done. And also politics in the last 30 years has not been at its best”.

A DIFFERENT ITALY?

Cursano concludes: “After the pandemic we will find an economic fabric very different from what we were used to. The offer and service will change, to which the ‘costliness’ of our model is linked. It’s not by chance that fast food is winning in this world. A type of restaurant will be born that will consider the new needs, the very small and overcrowded restaurants will close because there will be a need for space for safety issues, real or perceived. The proposal and menus, furnishings and mise en place will be reorganized. Cities will change, there will be an urban regeneration, the choice of where to go to eat will follow new logics. It’s a moment of re-founding and re-thinking, the banalization of food that we had reached with too many places, too much offer and so much improvisation is no longer valid, we will go out less but spend more”. The future belongs to those who can meet these needs.

BOX

Venice Florence and Rome, the closures

“The numbers pertain to the province but can be referred 80-85% to the capital,” says Sbraga.

AT PAGE 14 IN DEPTH

Where did the catering and tourism staff go?

The pandemic has caused many job losses but, despite the recovery, the Ho.Re.Ca. sector is suffering from staff shortages. The causes? From the uncertainty about the future, to the desire not to give up the support provided, not to mention the fact that many have decided to invest in other professions. A complex situation that risks increasing undeclared work.

by Maddalena Baldini

Since the beginning of summer 2021, the buzzwords on the job front have been tourism and catering. In fact, even when analysing the main job platforms, the greatest demand has been concentrated on these two closely related fields.

What is literally jolting are the figures: + 97%, from April to June 2021, compared to

the same period last year. This is what the InfoJobs Observatory has put down in black and white, leading to inevitable optimism for the restart and giving new opportunities to those who, because of the pandemic, were unable to work. But, after an initial euphoria, the restaurant and tourism sectors have reported a very different reality, given the difficulty in finding the wide range of professionals within the sector, especially in a delicate period like the summer.

TRAINING AND COMMITMENT

There are quite a few obstacles for the sector and the causes can be numerous," says Alfredo Zini, owner of the historic Al Tronco restaurant in Milan. An initial analysis can be made starting with the Hotel management schools, the basis on which professionalism in the restaurant industry is formed: unfortunately, the lockdown and the impossibility of carrying out teaching activities have meant that a series of indispensable experiences such as internships or the workshops themselves have been lost. For a young person, it is not easy to approach a restaurant directly without a little experience and, in the same way, we restaurateurs need to understand whether the person meets the needs of the restaurant".

Entering the world of work is not easy and it seems that the whole 'selection

and acquisition process', if you can call it that, is at a standstill due to a variety of social, cultural and professional factors. "In addition, it is worth specifying that many people have abandoned this type of work to take other paths: because of the prolonged closures, they have sought occupations that can guarantee a certain economic security". In addition to the actual commitment required to work in a restaurant, there is also the question of working hours, which, as is well known, involve a series of sacrifices: "In our profession, it's a well-known fact that the days when others are celebrating are the days when we work the hardest," he adds, "and the restaurant must be open from mid-morning until late in the evening to tidy up at the end of the service.

STATE SUBSIDIES AND UNDECLARED WORK

The debate becomes even more heated when the economic issue is addressed, mainly with reference to contracts or their renewal. "For a young graduate with no experience, a monthly pay packet of 40 hours per week is between 800 and 900 euros, plus a series of service items and contributions that are not visible in the pay packet but which benefit the worker. For the company, this translates into around 1,5000 euros. Zini explains. This is a delicate subject that raises a number of

considerations linked to Citizenship Income and the Temporary Redundancy Fund itself, subsidies that, in some cases, turn into a sort of mere welfare that inexorably lowers the value of work. Unfortunately, many of these aspects depend on a lack of vision of the future," comments Alfredo Zini, "Today it is difficult to decide to make investments in an activity that, due to the period we are going through, does not give any certainty of survival: unfortunately, there are many premises that have closed and those newly opened have to deal with several fronts. Faced with this scenario, restaurateurs have organised themselves in various ways, opting for a reshuffle of work and individual jobs, perhaps even from the timetable itself, always starting from the assumption that the period is transitional.

From the analysis of the owner of Ristorante Al Tronco in Milan, another very important issue emerges, namely the risk of 'increasing' undeclared work: "In order not to lose the various subsidies, some people ask not to be 'put on the books'. It costs the entrepreneur half as much because he saves on all the social security contributions but, in doing so, he ends up in a completely wrong situation for the whole system. Even the reintroduction of vouchers and other interesting instruments to curb undeclared work have failed. The problem is that we don't hear of a revision not only



of employment contracts but of general welfare: it would be vital to create new jobs but with a relief for businesses,” Alfredo Zini concludes.

OTHER PROFESSIONS AND TRAINING

As a result, Antonio Morelli, chef at Doride Beach in Marina di Carrara, president of the Massa Carrara Chefs' Association and an examiner at various Hotel management schools, also gives his opinion on the subject. “The period is not easy but, regardless, first of all there must be the passion for a job in the restaurant industry, made of sacrifices, exhausting rhythms and various situations to manage. That's why, as an absolute basic, I think a certain type of training is needed, especially for those who decide to stay in the sector”. Morelli states. “On the other hand, when it comes to the difficulty of finding staff, I can say that this is a problem that we have been dragging along for years, and one that Covid has certainly emphasised. In the past few months, Covid has ‘relocated’ many people who worked in the catering sector because they were forced to stop during the total closure and, out of necessity, they found themselves looking for other solutions”. But there is a notable “identity crisis” especially in the restaurant: “Even if the food is well prepared, if it is served badly or if the waiter is not sufficiently professional, the whole place suffers,” concludes Chef Morelli. Being in contact with the public is very complicated and a certain preparation or predisposition to this profession is vital. Therefore, having reached this point, the problem is twofold: there is a lack of staff and the few available are not always up to scratch”.

AT PAGE 18 COVER STORY

Training 1: the tool to face the future

The learning process is used to train newcomers to the restaurant industry, but also to help experienced operators cope with the challenges of the future.

by Elena Consonni

Never has the world of catering faced such challenges and changes for which perhaps not everyone was prepared: managing sudden closures and reopenings, quickly organising different services, finding new ways of keeping in touch with customers through digital media... Training is the only way of providing the right tools to deal with these changes.



But what have the training providers done over the last year and a half? We collected the opinions of two hotel management schools, a professional training school and an online training provider.

THERE IS NO SHORTAGE OF ENROLMENT IN MILAN

“Luckily, last school year we were able to safeguard the workshop hours,” says Rossana di Gennaro, principal of the Istituto Professionale Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera Carlo Porta, Milan. “Even when the schools were closed, we had permission to hold practical lessons, which are essential for completing the students’ preparation, in attendance. This was unfortunately not possible during the previous school year. Since September 2020, the workshops have resumed and we have never interrupted them. The other lessons were conducted partly in the classroom and partly remotely, depending on the shifts in attendance granted.” The worst time was last year’s second term. He explains: “The fourth-year students who took their final exams this year could not do

their internships: only those who went on Erasmus were able to do them regularly. This year, however, the internships will take place regularly and this is very important for the training of our students. Fortunately, however, even the most disadvantaged students were able to prepare well for their final exams and, given the numerous requests for personnel that we received, many had the opportunity to start work immediately.

Despite the difficulties that the sector is experiencing due to the pandemic, young people do not seem to have lost interest in this learning process. I haven’t seen any real disaffection with our school,” says Rossana di Gennaro, “only a very slight drop in enrolment over the last year. It is true that in recent years families have shown a preference for high schools over vocational schools, but it has happened that in some cases the high school was not the right path and parents are now asking us to take their children. I believe that the hotel management school is in good health and has good prospects. We hope that with the new school year the activities will



resume in full, especially the workshops and apprenticeships, and fortunately everything seems to be pointing in that direction”.

SCHOOL MEETS WORK IN FERRARA

“I have been the school headmaster of this school since September 2019,” says Massimiliano Urbinati, who heads the Polo Agroalimentare Estense, the Vergani-Navarra Institute, which in Ferrara includes a hotel and an agricultural institute, “and I had to manage the continuity of lessons during the pandemic after a few months. In the space of a week, we set up a platform for videoconferencing lessons, and we didn’t just bring the lesson we would have given in the classroom online: we changed the teaching methodology to adopt active techniques and create greater involvement among the students. In the meantime, we opened up to social media and went on Instagram. These were projects that I already had in mind and that the pandemic has accelerated. I am very proud of what we have done.

For Urbinati, the school, which is useful for training people who are truly capable of

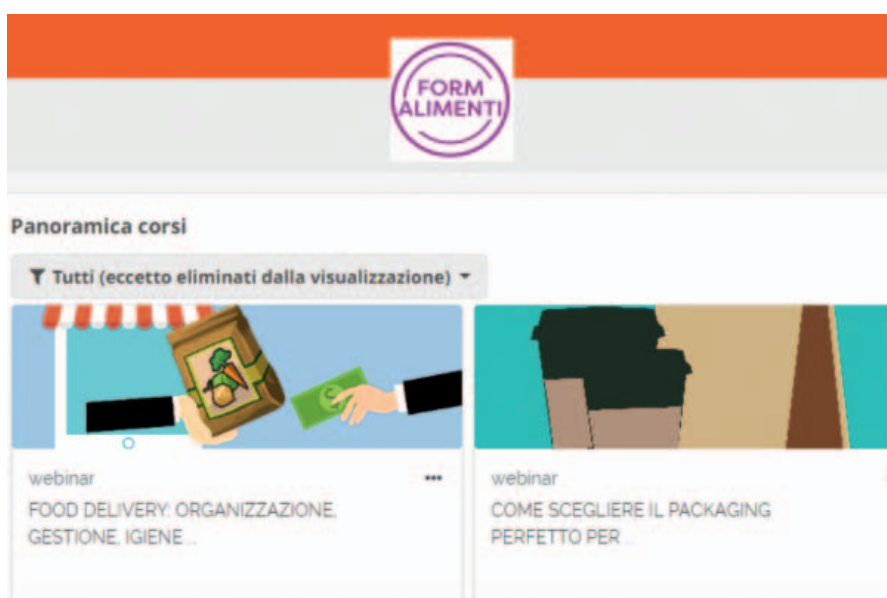
integrating into society, must not remain isolated, but must play an active and proactive role. “I believe that the concept of school, as we understand it, is outdated because it relegates it to a single phase of life. I think we really need to arrive at lifelong learning, in which the school represents an interlocutor with institutions, associations and the world of work in its own area and field of interest. Hotel management schools, for example, should be involved in all food-related initiatives in their cities. Our institute, for example, is collaborating in the organisation of the Ferrara Food Festival, and I am working to make it the headquarters of the category associations related to catering and hospitality operating in our area. This will allow us to have a real comparison with the world of work. Among other things, I believe that our catering sector has all the skills needed to allow young people entering the profession to familiarise themselves with this work; unfortunately, it is lacking in terms of organisation and the difficulties of this period have made the situation even more complicated. Setting up consortia that also actively involve hotelier institutes could help to fill the organisational gaps”.

Urbinati believes that this approach is essential to overcome the mistrust that many parents have towards vocational schools, preferring high schools. “Having started at this school in the 2019-2020 school year,” he emphasises, “I can say I am satisfied that the number of enrolments has been maintained. I believe that in order to overcome the paradigm that for a boy or girl who does well in

school, high school is the optimal choice, schools like ours must show themselves to be so connected to the local area and the world of work that they understand that the student will leave prepared to face life, whether it leads him or her to start working or towards university education.”

TRAINING IS DESIGN

“Being a chef is going to be increasingly difficult and training is the only possible way to carry out the profession in the best possible way”. Roberto Carcangiu, president of APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani - Professional Association of Italian Chefs), who has always been a passionate supporter of the need for training for catering professionals, and it is no coincidence that he is the didactic director of Congusto Gourmet Institute, a school of advanced training and professional specialisation dedicated to cuisine and gastronomic disciplines, states. The subjects on which a chef needs to be trained,” he continues, “are always increasing. Those who work for large companies will have more in-depth training, but in a narrow field; those who work for a small business will need to train more extensively, but perhaps less in-depth, in order to have the necessary information to understand if they are in a risky situation and to consider hiring a consultant to manage that situation. Unfortunately, my colleagues show little inclination to continue training and tend more to react to a problem than to design ways of avoiding it: training is a design activity. I have the impression that most chefs are not willing to invest time and resources in quality, super partes training.



The trend of enrolments in the courses organised by the school he runs confirms this. “Until about ten years ago, out of every 100 people enrolled,” he says, “95-97 were already established chefs and the rest were young people just starting out in the profession. Today it is the exact opposite: young people are aware that they need to learn, while those who are already professionals are convinced that they know everything, while there is always so much more to learn. I believe that the subject on which colleagues would need to be better trained is the management aspect: designing the kitchen activity on financial data, not gastronomic data. These are the skills that a chef must have in order to make strategic decisions for the continuation of his business”.

The pandemic has not stopped Congusto's activities. We haven't seen a drop in enrolments in the professional courses,” he says, “only in the evening courses for enthusiasts. By the end of this year and next year, we expect to maintain current enrolment levels, and we work with small classes of 12-13 students, so it is easy to comply with safety procedures”.

ONLINE OPPORTUNITIES

The web can be a source of agile, accessible training that can adapt flexibly to the needs of operators. “Online training,” says Francesca De Vecchi, food technologist and owner of the Formalimenti training platform, dedicated to operators in the food sector, ‘certainly has operational advantages, such as the possibility of taking courses wherever you are, without transport or food costs. It lends itself more to theoretical topics than to those requiring practical exercise, but because it is so easy to manage, it can allow you to quickly organise a course on a topical issue, such as a new regulation”.

This is demonstrated by last year's experience, when Formalimenti, in the first months of lockdown, organised some free webinars dedicated to delivery. We did it in order to support restaurateurs in a very complex moment for them,” recalls Francesca De Vecchi. “We had a great response: access to our platform was sold out in a few days and during the events many questions were asked to the teachers of the various courses.

AT PAGE 22 COVER STORY

Training 2: Here's where to learn

Throughout Italy there are schools that teach the professions of cooking and hospitality: they are open to everyone, even those who



did not attend Hotel Management Schools.

by Elena Consonni

Not everyone discovers a passion for cooking when choosing a high school, but even those who don't have a diploma from a Hotel Management School have plenty of opportunities to learn the profession of catering and hospitality.

The offer of professional cooking schools nationally is very wide: they are also aimed at those who do not have previous training and welcoming those who want to approach the food professions even in adulthood. There is also no lack of refresher courses for those who already work in the profession but wish to study specific topics in greater depth.

The costs are not insignificant: taking the professional courses requires an investment of a few thousand euros and many structures have entered into agreements with credit institutions to offer subsidized loans, to be repaid only upon completion of the course of study.

The expense, however, is worth the effort because schools also represent a link with the world of work. And it seems that never before has the demand for qualified personnel in this area been so high. In order to get to know the Italian training panorama, we contacted schools operating in different regions.

PIEDMONT

I.F.S.E. ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION

I.F.S.E. Italian Food Style Education is a school of Haute Cuisine and Pastry that operates nationally and internationally: “Our headquarters,” explains Raffaella Bottalo, marketing manager of the school, “is in Piobesi Torinese, but we have representative offices and partner universities around the world. From September, the training offer will be expanded with a course dedicated to the management of the Bar Room and one to the art of fresh pasta. The courses alternate theoretical and practical training, with a prevalence of the latter, and conclude with an internship. Thanks to collaboration with partner companies, we are able to keep enrolment costs down”. Most courses start from the basics and anyone can access them, even if the students often already come from the sector or from hotel management schools; other courses are dedicated to professionals who want to make the “quantum leap”, with longer highly specialized courses or shorter monographic seminars.

“In the first lockdown,” she tells us, “we had to interrupt the activities, but in June 2020 we reopened, then the regulations allowed us to carry out the workshops in attendance. Since we carried out almost



exclusively practical activities, we were able to continue operating even in the red zone. In fact, enrolments of Italian students have remained high, while there has been a setback for the foreign market, which is now starting up again". The school boasts employment rates of over 90%. "Often," she concludes, "internships turn into jobs. In the last period, then, the employment rate is even higher because of the many requests. We have a job placement service, but right now all of our students are employed".

LOMBARDY CAST ALIMENTI

CAST Alimenti, organizes its training activities over two types of courses: High Training: medium-long courses to train complete professional figures, aimed at young people entering the world of work and those who want to undertake a new profession. Specialization: short thematic courses for those who are already professionals.

"This dual thread," explains Vittorio Santoro, director of the school, "is a cornerstone in CAST Alimenti. To enter CAST Alimenti you only need to be 18 years old and have a high school diploma. Of our students, 23% have a university degree, a similar percentage have a hotel diploma, while 21% have a high school diploma and a smaller number have a diploma from other professional and

technical institutes".

The more structured Advanced Training courses (Pastry Chef, Restaurant and Hotel Pastry Chef and Cook) include 16 weeks in the classroom + 16 weeks of apprenticeship. In the Cook course, 4 weeks of training are added in the school's new Central Educational Kitchen. "This structure," he continues, "has been designed with an original and avant-garde lay-out in terms of kitchen equipment and technology. Extending the apprenticeship by a month in the Central Educational Kitchen allows the student to try his hand at different types of restaurant service. The practical side is expressed at its highest level: the students learn by working and comparing themselves both with each other and with the 'customer' they will have to satisfy".

2020 was a particular year, but in 2021 the situation is positive, especially for Higher Education. "The editions activated in the current year have sold out or are reaching the number of enrolments required for activation," Santoro points out. "The 2022 editions already have enrolments. Last year's experience was very useful to us, so much so that we were equipped to respond to the conditions that have arisen again this year. The reorganization of our courses includes both in-person and online activities".

The costs of the three long Advanced Training courses range from 13,900 euros + VAT for Cook to 12,900 euros + VAT for Pastry Chef and Pastry Chef for restaurants and hotels.

An investment that pays off. "An internal employment survey," he concludes, "shows that almost all of those who attended our courses six months after finishing are employed in a restaurant business (more than 80%)".

VENETO ESAC - UNIVERSITA' DEL GUSTO

Università del Gusto is owned by Esac, an emanation of Confcommercio Vicenza. "Our mission," explains Ernesto Boschiero, CEO of Esac, "is to increase the professionalism of the sector by offering training for owners and staffs of companies, specialization courses for those who already have the basics and opportunities to acquire a qualification for those who, instead, start from scratch or almost. Those who attend have a very diverse background and different levels of competence and schooling, but the goal remains the same: to ensure the acquisition of the best possible professional standards.

Addressing a very heterogeneous target,

Università del Gusto has a wide range of training courses that take place throughout the year. "For professionals," he explains, "we focus on short, very focused workshops. For those who want to enter the world of work or improve their skills, we focus on qualification courses, offered on average in two editions a year, which include 300 hours of theory and practice in our centre, followed by an internship placement of 300 hours in selected companies. We also offer courses financed by the European Social Fund, for those without employment. If we exclude the courses to qualification, almost all of our proposals can be at 'no cost' for companies enrolled in interprofessional funds or bilateral body that refers to Confcommercio Vicenza. And even the courses for the unemployed are funded and therefore do not involve any charge".

The freeze on in-person training due to Covid has affected enrolment. "But as soon as it was possible to reopen," he says, "there was a new rush, also due to the strong demand for personnel from the restaurant industry. There is no lack of outlets: many of our students are already employed and choose us to improve their skills. For all the others, finding a job is not a problem: in fact, the demand for personnel is very high. The problem, if anything, is the opposite: we are not able to respond to all the requests that come from companies, which appreciate the professional level achieved by our students".

TUSCANY CORDON BLEU

What characterizes the School of Culinary Arts Cordon Bleu of Florence is the close collaboration with institutional training bodies. "We work very well with Hotel management schools," says Guido Mori, director of the school, "in particular Buontalenti in Florence, for which we take care of teacher training and offer free courses to students to cover part of the hours of practical activity. As far as post-diploma training is concerned, we have organised a three-year bachelor's degree, a master's degree and an officially recognised two-year high school, in collaboration with IUL online university. The master requires a three-year degree as a minimum entry requirement, the school of higher education, a diploma. Today the world of catering needs people who know how to use the most modern techniques, but also have management skills and knowledge of the digital world, and these courses provide this type of preparation. For the professional courses,

we have activated a first level, which anyone can access, and a second level, which can be accessed by those who have passed the first and young people with a hotel management school diploma. The two-year courses have a cost of 10,000 euros/year, while the professional ones range from 1,200 to 1,700 euros per month. Masters courses usually start in mid-October, while professional courses are held several times a year". Thanks also to the fact that the lessons are already conducted electronically, Cordon Bleu has not been affected by the pandemic. "We've had very few days of downtime," explains Mori, "and enrolments have not decreased, which is good because there are many requests for personnel from operators in the sector. Some important Florentine companies have even asked us to organize ad hoc costs to train new recruits to be included in their staff".



ABRUZZO NIKO ROMITO ACADEMY

The Niko Romito Academy is aimed at all those who wish to undertake a complete training course that teaches not only the preparation of a dish, but also to understand the importance of food and its transformation, of the territory, of study and continuous research. To be admitted to the selection process you must have a secondary school diploma and not be over 35 years old, pass an entrance test and a one-to-one interview, aimed at a psycho-aptitude assessment.

"The courses provided," explains Fabio Bucciarelli, director of the Niko Romito Academy, "are 2 per year: one in spring and one in autumn, the duration is about 11 months, 5 of theory and 6 of apprenticeship, the maximum number of participants is 16 (due to pandemic dropped to 14). The first month is dedicated to theoretical lessons, then 4 months of activities in the school's laboratories begin. The last phase is dedicated to the experience of Spazio Rivisondoli, a restaurant-laboratory completely managed by the students, under the supervision of the Chef tutor and the Room Tutor.

At the end of this experience, there follows the actual apprenticeship in one of the structures of our circuit or in external structures of the same level. At the end of the internship there is the final exam: the preparation of a dish created in total autonomy by each student on a theme decided by Chef Niko Romito. On a meritocratic basis, the first 3 students of the ranking generated by the sum of the evaluations in the year and the final exam will be entitled to 3 scholarships, the first of 5000 € the second and the third of €3000 €. An important opportunity, considering that the cost of the course is €19,520. The pandemic has not stopped the interest in this profession: "The applications have increased compared to two years ago," explains Bucciarelli. "The course that will begin this fall is sold out since the beginning of the year. Soon we will open enrolment for the course that will begin in spring 2022. We remain in contact with all our students after the end of the course, to assist them in their job search and to support them in their projects. The job outlets are countless and all over the world, 80% of our alumni are placed in the restaurant industry. In 9 years of training courses, 30 of our former students have owned businesses in Italy and abroad".

CAMPANIA IN CIBUM

In Cibus is part of the FMTP group, a training body specialising in Erasmus projects and an employment agency. "We realized that there was a strong need for qualified personnel in the restaurant industry, but there were no figures to meet the demand," says Mariagiovanna Sansone, director of In Cibus, "so two years ago we founded the school with courses for cooks, pastry chefs and pizza makers. The courses are aimed at young people who have already attended the hotel management school, but also at those who have taken different paths and perhaps have already worked as seasonal workers. We also have demonstrative masterclasses and practical courses to update professionals".

The courses for young people include two weeks of theory, three months of laboratory work and a four-month internship, with costs ranging from 3,800 euros for the bread-making course to 10,500 euros for those for pastry chefs and cooks. "After graduation," she continues, "we continue to follow up on the students, accompanying them in their work placement. In this period the job offers are very numerous".

The pandemic has not stopped enrolment requests; indeed, many young people have taken advantage of it to invest in training. "Paradoxically, we have had a drop in enrolments in the courses that started in spring," she concludes, "perhaps because young people have preferred to take advantage of the summer season to work for a few months. In fact, the sessions that start in the fall have seen an important upswing in enrolment".

ALSO ONE-TO-ONE

For those who want to learn the profession or delve into a particular area, there are also alternatives to academies, such as the on-to-one vegetable cooking courses organized in Milan by Marzia Riva, as part of the Arna Food Lab. I offer personalized courses," she explains, "which can range from a single lesson to a complete cycle. They are aimed at newcomers who want to embark on a professional path, or professionals who want to deepen their expertise in vegetable cooking to update or expand their offerings. Each course is completely personalized based on the participant's needs. In the lessons I can deepen both the technical aspects and those concerning the management of the business. The course of a complete cycle is about 5,000 euros".



AT PAGE 28
IN THE PANTRY

More lifeblood for the restaurant industry

We take stock of subsidies and aid to the sector with business consultant Angelo Salonna.

by Alessandro Vergallo

It's been more than a year and a half since former Prime Minister, Giuseppe Conte, announced to Italians the total closure of all public establishments due to the Covid19 pandemic. March 9, 2020. A date that will remain etched in the memory of us all. Dismay, fear, precariousness, powerlessness and above all a lot of uncertainty for our future and that of the country. Last March, the appearance of vaccines and their mass inoculation have allowed Italians to see the now much touted 'light at the end of the tunnel', giving citizens the confidence to return to lead a normal life.

If we go back about a year, on August 14, 2020 in the Official Gazette was published Decree Law No. 104/21, better known as the 'August Decree' which provided support to businesses, especially those operating in the restaurant industry. Article 58 granted a non-repayable contribution to all food and drink businesses for the purchase of wine, food and agricultural products, including PDO and PGI products. An important measure not only for the economic support that the State offered to entrepreneurs affected by the pandemic, but above all because it proved the Government's awareness that the restaurant industry was among the sectors most affected by forced closure compared to other sectors. Despite the economic support adequately dedicated to the sector in question, there has been no shortage of problems in obtaining it. Bureaucracy and delays in the disbursement of these funds have added to the problem, causing many delays. The entrepreneurs involved could decide

to submit their applications electronically, through a platform created by Poste Italiane, or by physically going to the post offices to formalize their requests.

LET'S BE CLEAR

Angelo Salonna, a chartered accountant with Studio Pugliese in Milan, says:

"Last year the disbursement was not timely mainly because there was no single direction and the rules were confusing and cumbersome, the bases of calculation changed often and there was also a lack of alignment with the database. All this has penalised certain sectors, such as the catering, tourism and hotel industries. Transport and health, on the other hand, benefited from the support.

The Government, in order to make things easier for the entire food & beverage sector, in deep crisis due to the continuation of the pandemic, subsequently granted operators a further extension for the submission of applications for funds to 15 December 2020, instead of 28 November. On the other hand, however, it cut the money previously allocated, from 600 million to 450 million, of

which 250 million was allocated for 2020 and 200 million for 2021.

The result? Again this time, at the beginning of 2021, the tens of thousands of companies that have submitted applications to be funded had to wait another two months, in March, to receive the first tranche, 90%, and 15 days after the advance, the second, 10%, but after submitting the receipts for payment of purchase invoices already accounted for in the submission of applications.

Even in the second phase, due to technical problems in data acquisition, there were still delays in the payment of the balance. Involved mainly restaurateurs who submitted paper applications, many of which were forced to recompile the forms forwarding them electronically.

THE SITUATION TODAY

Now something has changed but there is still a long way to go.

The Decreto Sostegni bis of 25 May 2021 (No. 73) converted by the law of 23 July 2021 (No. 106) granted new facilities and measures to encourage the recovery of Italian activities damaged by the Covid19 pandemic.

They affect workers, households and businesses.

In fact, new non-refundable contributions have been arranged for holders of VAT numbers who carry out business, art or professional activities, and for non-commercial bodies and third sector bodies, without sector limitations or restrictions on the classification of the economic activities concerned.

The Act provides a non-refundable grant for VAT registered companies who have suffered a fall in turnover of at least 30% between 2019 and 2020 and a financial aid on the average monthly fall in turnover between 1 April 2020 and 31 March 2021. For the current year, 60 million has been allocated to support businesses operating in wedding, entertainment, party and ceremony organisation and HORECA (Hotellerie, Restaurants and Catering). Activities that can take advantage of the benefits if they have recorded a decrease in turnover in 2020 compared to 2019.

"With the December Decree Supports (No. 41/2021) the allocation of the non-refundable amounts," specifies Salonna, "has undergone a further change in both calculation and time. The calculation was monthly, i.e., the total of the monthly average of 2020 on 2019 if the loss suffered was greater than 30%: a contribution on a percentage basis linked to staggered turnover, 1000 euros for

professionals and self-employed and 2000 euros for companies. Recently, the non-refundable contribution for businesses has been completed with the double Decreto Sostegni bis. So those who benefited from the contribution contemplated in the Support Decree of March can benefit from the same amount, or they can appeal to the 'Support bis' for seasonal activities, proceeding with a different calculation, considering the period April 1 to March 31, 2021 on April 1 to March 31, 2020, provided that the decline in turnover corresponds to at least 30%".

All this will be possible as soon as the new implementing decree is issued, which will set out the parameters, competencies and procedures for obtaining it.

A new bonus was introduced for seasonal workers in tourism, entertainment, self-employed and freelance workers for June and July 2021. This amount concerns

both those who have already benefited from the previous Inps 2400 euro bonus and those who have not previously received any incentive.

We remain confident!

AT PAGE 32 IN THE RESTAURANT

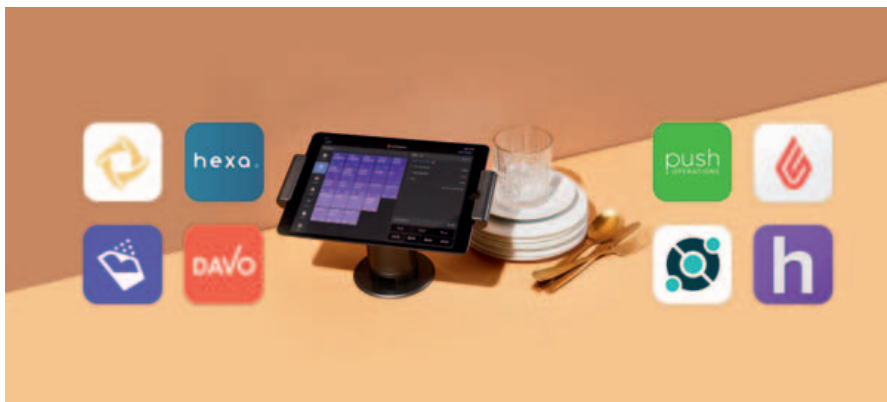
How we manage a restaurant

Technology is the answer to many questions. The way many establishments operate improves with time. Food quality and customer satisfaction are both benefiting. We are entering a new era of acceleration and revolution that cuts costs and eliminates waste and improves everyone's life. Above all, we will no longer be able to do without Kitchen Display Systems.

by Riccardo Sada



Restaurants have long been subject to new dynamics and increasing pressures to cope with an increasingly demanding, dynamic, attentive and often unpredictable clientele. The pandemic has no bearing on this, it has just been a situation that has put everyone's nose to the grindstone. If nothing is going to be the same as before, then it really is time to accept the challenge and really enter the new millennium, because nowadays offering a simple meal is no longer enough. Catering companies, and first and foremost entrepreneurs and managers, must find winning ways to reduce costs without sacrificing food quality or the customer experience. Technology, automation and even robotics are the keys to open the door to a certain extent, to get a firm grip on the day-to-day operations of the kitchen, inventory, resource and energy management, speed and accuracy of service, food quality and safety, waste prevention and equipment



maintenance. How does it work? Every piece of data you input produces detailed information and continuous ideas, and many new technology enthusiasts assure you that the suggestions will soon be creative. No potatoes in the pantry, too many tomatoes in the warehouse? A recipe will be created, and the emergency supplier will be alerted immediately. Stock and food inventory management requires intelligence and diligence. Or, in a single word: automation. To which we must also add transparency and maximum yield.

GOOD APP... ETITO

Automation makes processes more efficient and reduces kitchen and dining costs. Although some new equipment comes at a high price, new developments and improvements to existing equipment are making kitchen systems more accessible and affordable. We need technologies like iPratico, a suite designed to make the entire process of running a restaurant digital: from taking customer orders to when they pay, via orders for the kitchen, the warehouse, and suppliers. Via iPad, Kitchen Display Systems (KDS) manage orders, issue receipts and collect data on restaurant performance. Having automation software that communicates with our partners protects the restaurant and everyone who works for it, both internal and external employees. We are in the midst of the big data era and everyone dreams of a smarter, more efficient and profitable restaurant.

Kitchen data becomes extremely essential in this respect. The customer experience is much more personalised and detailed from the first contact until they leave the restaurant. Restaurant operators can use this data to create marketing campaigns, analyse management issues and identify 'bottlenecks', i.e., those moments when something hinders our production flow. With the increase in takeaway demand, functions of this calibre are essential to

combine dual traffic flows (on-site and off-site).

EFFECTIVE YES, BUT ONLY IF USED PROFESSIONALLY

KDSs can be made functional inside and outside the restaurant, perhaps interacting with the outside world via SMS or Whatsapp messages, chatting with diners, alerting them to the status of their order or the availability of a table or a particular dish. Many automation suites offer special business intelligence apps. One example is when an order remains in the delivery window for more than three minutes, in which case the operator will receive a notification via the app. On-site users can also take a quick look at the business: from cooking times to seating economy.

WHAT THE MARKET OFFERS

Many automated utensils and catering equipment are already on sale. Frying, for example, is a difficult field; however, the process has now become much simpler, more efficient, energy-saving and safer. The introduction of all-day fryers with integrated oil filtration has meant better oil quality and food taste, as well as longer oil life. Welbilt's Frymaster range not only uses 40% less oil but is also equipped with a full Smart4u controller that can monitor and report on oil level, oil life and the number of uses and performance of the fryer itself. It's true, fast food restaurants are leading the way in this area and how can we not credit McDonald's for its perennial use of the double-sided grill. The rise of intelligent combi ovens has become the norm. One example of this is Rational's SelfCookingCenter, the world's first truly intelligent oven.

Please note: energy costs in food services are three times higher per square metre than in other sectors. To partially solve this issue, many new heating, ventilation and air conditioning (HVAC) systems have achieved maximum efficiency. Such is the

case with Halton's M.A.R.V.E.L., which reduces exhaust air flow rates by up to 64%. And what about Winterhalter's UC series dishwashers that scrape off leftover food or drink independently?

TECHNOLOGIES OF THE FUTURE

A report entitled "Restaurant Industry 2030: Actionable Insights for the Future", produced by the National Restaurant Association together with American Express and Nestlé Professional, imagines the industry a decade from now, when equipment (hardware) and methods (software) will transform restaurants, kitchens and offices for good.

- Internal operations will become fully automated as costs fall, and flexible, reprogrammable robotic systems will become more sophisticated.
- The restaurant of the future will be smaller, with kitchen equipment linked to robotics, and the kitchen itself may change.
- Artificial intelligence, with knowledge of cooking techniques, food chemistry and recipes, could produce new and unexpected culinary experiences and drinks.
- Through new technological advances, more restaurants will be designed to reduce the use of energy and water while minimising waste.

MANAGE YOUR RESTAURANT WHEREVER YOU ARE

Any application based on the Zoho Creator software is instantly available on any device or platform. Even if you're not at the restaurant, you can track sales, update purchase orders and keep track of inventory in real time from the palm of your hand.

BOX

The KDS: how it works

Step 1: Create your menu

Enter your dishes, descriptions, ingredients and pictures

Step 2: Ready to order

Customers arrive and, without waiting for the waiter, order for themselves

Step 3: Pay

Orders arrive in the kitchen or wherever you prefer

BOX

Operations

Discounts and surcharges in percentage or currency

Products and brand variants fully editable when issuing the bill

Search products and filters by category

Management of brand variants by category

Quick entry of departments, products, categories, brand variants, discounts,

payment methods, rooms, tables

Payment methods: fast and advanced modes

Account management (rooms and tables)

Seating management

Move and join table

Orders and print destinations by category and products

Separate bill or 'going Dutch' bill

Product sheets

Product insertion via barcode reader

Warehouse, stock management and

shopping list

Customisation

Statistics and Reporting

BOX

The best restaurant management software

iPratico

Zoho

Metox

Odoo

Ericsoft

QuickConto

Oracle Hospitality

Cloud Cashier

BOX

The best sites

www.restaurant.org/research/reports/

restaurant-industry-2030

www.ipratice.com

www.zoho.com/it/creatorplus

www.metox.it

www.odoo.com

www.ericsoft.com

AT PAGE 42

IN THE KITCHEN

Alternative cooking: the future of catering is served!

In an increasingly competitive industry such as catering, standing out from the competition is vital. Let's look at new cooking techniques

by Maria Elena Dipace

It is undeniable. The restaurant industry has mutated, evolved and changed course. This is because the consumer's



expectation of good food is increasingly ambitious every day: contests, talent shows, food bloggers and online courses have put the sector under pressure. Even more so with the advent of social media. To remain competitive and successful, restaurants must be able to figure out how to meet and exceed customer expectations.

Breaking free from traditional patterns and exploring new avenues of innovation is vital for independent restaurateurs. There is no choice but to keep up to date with new food trends and cooking techniques as these propensities can mean the difference between survival and failure of your outlet.

And these trends are not just limited to food sources, but also include methods of food preparation and presentation. The restaurant guest has evolved tremendously over the past 20 years and is now more aware than ever of what they are eating, where it came from and how it was prepared.

NEW FRONTIERS OF COOKING

Our grandmothers only needed a stove



to cook food and a fireplace for polenta... but times have changed and so have technologies. Different methods of heat transmission correspond to different results. Not only that, for matters of taste or health it is necessary to choose the right cooking techniques. But, in which cases is it better to use one cooking in favour of others? Is steaming or boiling in water better? What are the characteristics and advantages of vacuum cooking? What is smoking or pot roasting?

VACUUM

Roughly translated as “under vacuum,” this French term refers to food that is placed in a plastic bag and immersed in a temperature-controlled water bath for an extended period of time. The process is simple: you place the food in the special bags, create the vacuum and then cook it in hot water or in a steam oven at a not too high temperature, between 50° and 100°. The food is cooked at a low temperature, leaving it tender and complete with all its substances, tasty and rich in nutrients.

FLASH FROZEN

This ‘molecular gastronomy’ technique has done to the food freezing system what the microwave did to the food cooking/reheating system. During this process, food is frozen almost immediately using liquid nitrogen, allowing the contents of fruits, vegetables

and other foods to freeze without the formation of large ice crystals that can alter taste and texture. Instant freezing also prevents freezer burn, preserving the original colour of the food and enhancing its final presentation.

DRYING

One of the natural methods of preserving fruit and vegetables is drying, a technique that meets all those requirements of sustainability and anti-waste philosophy that are so popular today. The process consists in dehydrating foods by removing 80/90% of their water content, making it an excellent alternative to freezing, bottling and storing in the fridge. Drying comes to our rescue especially during the summer when the vegetable garden produces food in abundance. Advantages: no contraindications such as botulinum, no unnecessary refrigeration, keep intact their flavour, nutrients, vitamins and minerals.

SMOKING

This is an ancient technique for preserving and cooking food: a food is exposed to the smoke caused by burning wood with a low quantity of resin. Smoking gives food an unmistakable fragrance, flavour and aroma that cannot be replicated in any other way in the kitchen, in fact, barbecue cooking is a concrete example. The foods most suitable for smoking are meat (especially cured meats), fish and some cheeses.



INDUCTION COOKING

Many of you will have already seen in some professional kitchens these very elegant glass ceramic plates. But how do they work? Induction cooking uses the magnetic currents generated by the coils of the hob so that it is the bottom of the pan that heats up, not the hob, which remains cold. Energy saving is therefore ensured by the fact that the energy used is used to generate heat only where it is needed (the surface of the pan), when it is needed (when the pan is removed from the hob, the magnetic reaction stops). If we add to this the fact that cooking times are much shorter than those of other types of cooking (3 minutes are enough to bring a litre of water to the boil, compared to 5 minutes for gas hobs and 7 minutes for electric hobs), that maintenance and cleaning operations are simplified as much as possible, thanks to the type of material used for the hob, then a choice that favours this type of article is acceptable from every point of view.

COOKING IN A STEAM OVEN

The steam oven makes it possible to combine traditional cooking systems, i.e., thermo-ventilated cooking, with steam cooking. Today the steam oven is an essential appliance in professional kitchens.

ENGASTRATION

The tendency to put food inside other food has existed for centuries and is known as engastration. The 'turducken' combines turkey, duck and chicken, which is a recipe method in which one animal is stuffed inside the gastric passage of another. Making a turducken is by no means an easy task. It requires about eight to nine hours of cooking in a 225° Fahrenheit (107° Celsius) oven, in addition to the time it takes to debone the turkey, chicken or duck. Once the turducken has reached an internal temperature of 165° F (74° C), it is ready to be removed from the oven.

COOKING WITH THE MOCHA

Sometimes some everyday objects are destined for uses decidedly different from those for which they were conceived: the mocha pot is a curious example. In the last few years, some star chefs have started to use the domestic coffee pot in an unconventional way: for the preparation of emulsions, broths and flavoured waters to enrich many of their creations.

The procedure for a flavoured broth is simple: instead of water we can put

vegetable broth, instead of coffee a mixture of chopped herbs, spices and vegetables in small pieces. Put on the fire and voila!

AT PAGE 47 BOOKS

by Simona Cognoli, Luciana Squadrilli
**THE EXTRAORDINARY WORLD OF
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

(Lo straordinario mondo dell'olio
extravergine d'oliva)

euro 15.90

An important ingredient for healthy, balanced cooking and rich in nutritional properties, olive oil has always played a fundamental role not only in food, but in many other fields: from history to myth, from cosmetics to popular pharmacopoeia, from art to music, and even in the maintenance of the landscape and tourism. This book is intended to be a useful and enjoyable learning tool for those who want to approach this food and discover its various virtues, drop by drop, exploring its sensory characteristics, its uses in cooking and its remarkable nutraceutical properties.

by Fritzsche, Bohlmann, Szwillus
**DIABETES: EATING WITH TASTE
(Diabete: Mangiare Con Gusto)**

euro 29.00

For diabetes sufferers, the importance of a proper diet is essential because every day they must help their metabolism and glycaemic rate to find the right balance. This book, with over 160 quick and easy recipes, suggests a wide variety of delicacies to offer your clients, which will help you to propose an appropriate diet for them and to enrich your repertoire of recipes, from breakfast to dessert, with healthy dishes.

by Tim Hampson, MoBI- Birrarian
Movement Italy

**THE BOOK OF BEER
(Il Libro Della Birra)**

euro 29.90

Considered a beverage to taste and savour, to talk about, and to travel for, beer has undoubtedly become the "new wine." The Book of Beer showcases the most important beers from all brewing countries and reveals the secrets of new craft and specialty beers, along with classic styles. With a visual catalogue of more than 800 breweries, illustrated beer trails, and in-depth information on brewing and tasting, The Beer Book is your guide to the world's most popular beverage.







Competenza **tecnica**, **efficienza ed elasticità**

Da oltre 20 anni nel settore del noleggio dei veicoli refrigerati



NOLEGGIO E GESTIONE VEICOLI REFRIGERATI

Sede operativa - Via Simioli, 72/A - 10098 Rivoli (TO) | Via Garibaldi, 39 - 4028 Silvi (TE)
T +39 011 9588365 | info@svnoleggio.it | www.svnoleggio.it