Brindiamo alla ripresa… con i drink preparati con i fiori

screenshot-15-8e904f7d

Sono reduce dai 5 giorni di Host, la Fiera internazionale dell’ospitalità professionale organizzata da Fiera Milano, che quest’anno ha fatto registrare numeri da record.



[caption id="attachment_135396" align="alignright" width="231"]

David Migliori[/caption]

Quello che più mi ha colpito è stato il clima che si respirava tra i padiglioni. A memoria personale, era da oltre 10 anni che non mi capitava di partecipare ad un evento che non fosse dominato dal pessimismo e in cui non aleggiasse la parola “crisi”. Non voglio dire di aver percepito un clima euforico, ma la parola “horribilis”, se usata, veniva evocata con un risvolto positivo, per frasi come “ora che finalmente dovremmo essere usciti dalla crisi”… Se i visi delle persone raccontano un clima, una situazione economica, un momento storico, non c’è dubbio che i volti degli operatori, che in passato manifestavano preoccupazione, nei giorni di Host mostravano sorrisi e finalmente ottimismo per un settore che ha ripreso a dare soddisfazioni. Che le cose siano cambiate lo certificano anche i dati macroeconomici: le agenzie internazionali di rating, dopo anni di bocciature, hanno promosso l’Italia, il Pil cresce più delle aspettative e così via.**Ed è con questo atteggiamento positivo che Mixer vuole affrontare il futuro e il nuovo anno ormai alle porte**. Apriamo il giornale con un tema epocale:

quello dell'immigrazione. A fronte di tante vicende tristi e, in alcuni casi negative, di cui si occupa la cronaca dei quotidiani, abbiamo scelto di dare risalto a storie di integrazione. Il fenomeno migratorio ha un impatto enorme sulla nostra economia, con numeri che parlano da soli, sia se si guarda ai lavoratori che arrivano dall'estero, sia se si osservano le attività commerciali di stranieri. Il numero di queste ultime è in aumento con tassi di crescita di oltre il 20% annuo, del 50% se parliamo dei soli bar; quello degli stranieri che lavorano stabilmente nel fuori casa è invece stimato intorno alle 175mila unità. È evidente che non ci si può porre in un'ottica di "difesa dall'invasore": al di là delle convinzioni personali di ognuno, sarebbe in ogni caso un atteggiamento perdente. La sfida è quella di considerare il fenomeno non come una minaccia, bensì come un'opportunità: lavorare puntando sulla qualità e sull'esperienza di cui sono sprovvisti coloro che hanno iniziato da poco l'attività, spesso senza la necessaria formazione, e l'occasione di scegliere nettamente una propria identità, soprattutto per chi lavora nella ristorazione, puntando sui prodotti tradizionali e del territorio, in contrapposizione alle cucine fusion o etniche, solo per fare alcuni banali esempi. Il tema merita ovviamente degli approfondimenti nei prossimi numeri.

Cambiando radicalmente argomento, segnalo due novità del momento che faranno piacere a molti: in primis, il ritorno del vuoto a rendere, con un vademecum molto pratico su tutto quello che gli esercenti interessati all'iniziativa devono sapere; e poi l'addio agli studi di settore che pochi rimpiangeranno. Vi raccontiamo come funzionano gli ISA, gli indici sintetici di affidabilità, quali settori ne sono coinvolti e quali esclusi e, soprattutto, quali sono i benefici attesi.

Chiudiamo questa presentazione al numero con un drink. Io punterei su qualcosa di nuovo e inconsueto, che possa stupire i clienti del bar. Magari un bel bicchiere al sapore di violetta o di lavanda o, perché no, usando i fiori di gelsomino o i boccioli di rosa. Ecco le ricette e i consigli dei "nostri" barman…