Coronavirus, Fic e Fipe: il Manifesto per rinascita della ristorazione

ristoranti-in-italia-cc0e0b6d

Domenica 12 aprile sarà pubblicato il **Manifesto orizzontale dell'Ospitalità e della Tavola**, frutto della collaborazione tra **Federazione Italiana Cuochi (Fic), Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) e Università San Raffaele di Roma**. Un giorno simbolico, quello della Santa Pasqua, scelto come metafora di "resurrezione", di rinascita dell'intero comparto enogastronomico italiano.

Cinque i **valori cardine** da reinterpretare nel futuro della ristorazione, seguendo le esigenze del post emergenza coronavirus: **convivialità, benessere, sensorialità, territorio, condivisione**.

Convivialità: il valore della socialità e convivialità è purtroppo la prima vittima illustre del coronavirus e il suo recupero nella ristorazione, come in ogni settore dell'accoglienza, sarà una vera priorità nell'immediato futuro. Il primo passo dovrà essere quello di investire nella formazione delle competenze di chi opererà in sala per accogliere il cliente e farlo sentire al sicuro.

Benessere: nella fase diconvivenza con il virus la somministrazione nei locali dovrà presumibilmente essere divisa su più turni per evitare affollamento e sarà importante tarare menù per perseguire, insieme al piacere della tavola, la salubrità del cibo e il benessere del cliente. Pertanto sarà indispensabile adottare un Decalogo comune con specifiche linee guida relative alla sicurezza, da fornire alle strutture ristorative prima della loro riapertura.

Sensorialità: nella ristorazione di domani i sensi e il valore educativo del gusto per riconoscere il buon cibo, avranno sempre di più valore. L'esperienza sensoriale del cibo resta infatti l'elemento attrattivo insostituibile per i clienti e probabilmente la cucina professionale di domani, alla ripartenza, cercherà di emozionare e sorprendere anche con il semplificarsi delle ricette e la rivisitazione delle tradizioni.

Territorio: un valore che sarà sempre più importante nel futuro della ristorazione perché collega le due filiere del comparto agroalimentare e del turismo, sia attraverso l'offerta dei prodotti locali e l'attivazione di filiere corte, sia attraverso la riproposta di tradizioni italiane e identità territoriali. Quindi, fondamentale sarà la promozione e la protezione del 100% Made in Italy.

Condivisione: come necessità di pianificare e riprogrammare insieme le attività, prevedendo per la ristorazione un'offerta più ampia di servizi. Svolta che sarà possibile attraverso il Delivery e le ordinazioni da asporto, fino ad oggi prerogativa di altre strutture.
Un Manifesto condiviso e sottoscritto da tutte le categorie coinvolte nel comparto della ristorazione e dell'enogastronomia, ovvero cuochi, ristoratori, esponenti delle istituzioni, dirigenti aziendali, rappresentanti di categoria e giornalisti di settore, che ieri pomeriggio hanno preso parte al grande Web Meeting pubblico organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi.

Tra i partecipanti all'incontro, condotto da **Alex Revelli Sorini**, gastrosofo e docente dell'Università San Raffaele di Roma, oltre agli organizzatori **Rocco Pozzulo** (Presidente della Federazione Italiana Cuochi) e **Aldo Cursano** (Presidente Vicario della Federazione Italiana Pubblici Esercizi), anche rappresentanti istituzionali quali **Manlio Di Stefano** (Sottosegretario di Stato e Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale), **Walter Ricciardi** (Consigliere del Ministro della Salute, membro Oms, consigliere per le relazioni dell'Italia con gli organismi sanitari internazionali per Covid-19) e **Giorgio Calabrese** (Presidente Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare Ministero della Salute). E ancora, **Ettore Prandini** (Presidente Coldiretti), gli chef stellati **Enrico Crippa** (Presidente Bocuse d'Or Italy Academy), Carlo Cracco (Vice Presidente Bocuse d'Or Italy Academy) e **Umberto Bombana** (Ottoemezzo, Hong Kong), **Luigi Scordamaglia** (Consigliere delegato Filiera Italia), **Antonello Maietta** (Presidente Associazione Italiana Sommelier), **Fabio Fortuna** (Rettore UnicCusano), **Antonio Giovannetti** (Direttore Commerciale Marr), **Francesco Guidugli** (Presidente Solidus), **Elena Bacchini** (Direttore marketing Surgital).

"Dopo un breve confronto con il Professor Revelli Sorini che da tempo collabora con la Fic – ha spiegato Rocco Pozzulo, Presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi – ci siamo subito attivati per delineare i modus operandi della ristorazione italiana post emergenza. Con la pubblicazione del Manifesto abbiamo voluto tracciare le basi per la rinascita dell'intero comparto enogastronomico italiano. Insieme con la FIPE, i ministeri interessati, la Coldiretti, le aziende coinvolte e gli chef abbiamo fatto il punto su come i ristoratori dovranno impostare il loro lavoro, quali regole applicare a tutela di clienti, responsabili di sala, brigate in cucina, così come allevatori, agricoltori e tutti coloro che all'interno del comparto alberghiero e agroalimentare contribuiscono ogni giorno a fare grande il nostro Paese, oggi più che mai bisognosi di garanzie, sostegno e modelli efficaci per

rialzarsi”

“Sono lieto di rappresentare la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi in questa importante iniziativa promossa da Federcuochi”, ha detto Aldo Cursano, Vice Presidente Fipe. “Tutto il nostro settore sta vivendo un momento di enorme difficoltà legato alla drammatica emergenza sanitaria in corso ed è proprio grazie alla collaborazione e al confronto tra tutti i protagonisti della filiera che si possono trovare soluzioni per venirne a capo. Siamo qui, insieme, perché condividiamo dei valori importanti, come l’ospitalità e l’accoglienza, da sempre tratto distintivo della nostra identità culturale, nonché fondamento della nostra professionalità. Proprio da questi valori vogliamo ripartire, pur con la consapevolezza che la tutela della salute dei consumatori, così come di noi stessi e dei nostri collaboratori, sarà al centro di ogni proposta. Ricopriamo un ruolo fondamentale per l’economia e l’attrattività turistica del nostro paese, ed è per questo che non vogliamo e non possiamo essere ai margini della ripartenza”.

“Stiamo cercando di lavorare in modo anticiclico – ha aggiunto Manlio Di Stefano, Sottosegretario di Stato al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale – programmando oggi la ripresa di domani; stiamo lavorando per il Patto con L’Export, ci saranno dalla prossima settimana dodici “tavoli verticali” con cui decideremo una strategia per la ripresa e per attuare un piano per la salvaguardia del Made in Italy”.
“Bisogna avere pazienza – ha esordito Walter Ricciardi, Consigliere del Ministro della Salute, membro OMS – Stiamo ancora contenendo il virus, per cui quello che dobbiamo fare, nell’attesa di un vaccino, è capire come gestire questa nuova normalità e prendere misure di sicurezza per la gestione dei ristoranti e delle attività, quando potranno riaprire. Anche lì bisognerà rispettare regole rigide per garantire la sicurezza dei clienti e dei lavoratori stessi”.

“Il concetto che stiamo sottolineando come medici – ha detto Giorgio Calabrese, Presidente Comitato Nazionale sulla Sicurezza Alimentare Ministero della Salute - è che il mangiare fuori casa è un mangiare non soltanto voluto ma il più delle volte dovuto; dobbiamo essere ottimisti per il futuro e gli alimenti devono garantire la sicurezza alimentare e la nutrizionalità. Abbiamo la migliore filiera del mondo e i migliori chef, e non sarà difficile per noi assicurare questi due aspetti ai clienti”.

“Mai come in questo momento è stata riscoperta l’importanza di tutta la filiera agroalimentare italiana – ha commentato Ettore Prandini, Presidente Coldiretti – e quanto crea comunità. Il territorio è biodiversità e, quindi, cultura e consapevolezza del patrimonio immenso della nostra nazione, che dobbiamo impegnarci a valorizzare e pubblicizzare in primis agli italiani stessi che devono tornare ad essere i primi consumatori del Made in Italy”.

“La crisi ci ha fatto scoprire più deboli singolarmente ma molto più forti insieme – ha detto Luigi Scordamaglia, Consigliere delegato Filiera Italia – da oggi la partita della globalizzazione deve essere giocata in maniera diversa e il territorio deve diventare il vero valore aggiunto; la filiera corta dovrà avere maglie ancora più strette tra chi produce, chi trasforma, chi vende e chi fa ristorazione. Anche quando andremo all’estero dovremo esportare questo nuovo modello eccellente di filiera italiana”.

“Noi che siamo in sala - ha commentato Antonello Maietta, Presidente Nazionale Ais (Associazione italiana Sommelier) - rimoduleremo degli aspetti tecnici dell’assaggio del vino in modo da trasmettere sicurezza al cliente; scopriremo un nuovo modo di fare degustazione senza privarci delle sensorialità connesse. Ricordiamoci che questa è una fase transitoria e niente ci vieterà, scoperta la cura, di tornare a vivere le esperienze gastronomiche come prima con una maggiore consapevolezza. Nel frattempo riappropriamoci della nostra capacità di assaggiare”.