Nulla sarà come prima: cinque idee per ripartire

plate-3033198-640-ba6a99e0

Nell’incertezza del momento è difficile fare previsioni sul futuro, certamente. Eppure è necessario guardare avanti. Dalla nostra chiacchierata con alcuni chef sono emersi dei pensieri ricorrenti. Li abbiamo sintetizzati in cinque punti. Eccoli.

? RICOMINCIARE DAGLI ITALIANI

Antonello Colonna si augura che “quando tutto ripartirà ci sarà un entusiasmo pazzesco. **Tutti torneranno a mangiare fuori**. In osterie, trattorie, stellati. E si ripartirà dagli italiani. Che appena potranno usciranno e andranno a visitare il nostro Paese, le ricchezze che abbiamo sotto casa, anche a frontiere chiuse avremo l’imbarazzo della scelta”. **Il turismo sarà almeno per i primi tempi locale**. “A Venissa l’80% dei clienti è straniero, dovremo ripensare menu e accoglienza pensando a un pubblico che invece agli inizi sarà soprattutto italiano” concorda Pavan. Poi gli stranieri seguiranno, ma occorrerà incentivarli a tornare a visitare il nostro Paese anche con campagne ad hoc.

? UN AMBIENTE PIÙ PULITO



“Ripartiremo con un bel menu primaverile, niente di diverso, con i prezzi

di adesso – spiega ***Diego Rossi*** –. **Ma spero che nell'aria cambi qualcosa, che vengano attuate politiche più attente verso l'ambiente**, che ci sia più attenzione verso il prossimo e rispetto degli altri, voglio sperare che miglioreranno anche i rapporti. Io farò quello che facevo prima nel rispetto della natura e dell'ambiente. "Al resort stanno seminando gli orti, ora mi trovo in un bosco di castagni. L'unica cosa che ci salverà è la natura, dovrebbero riempire le scuole di agronomia ma con un approccio simile a quello olandese, focalizzato sulla innovazione scientifica. Da qui dobbiamo ripartire: natura, natura, natura" dice Antonello Colonna. "Ricordandoci di queste giornate dure ma con un cielo terso, senza inquinamento" dice Pavan.

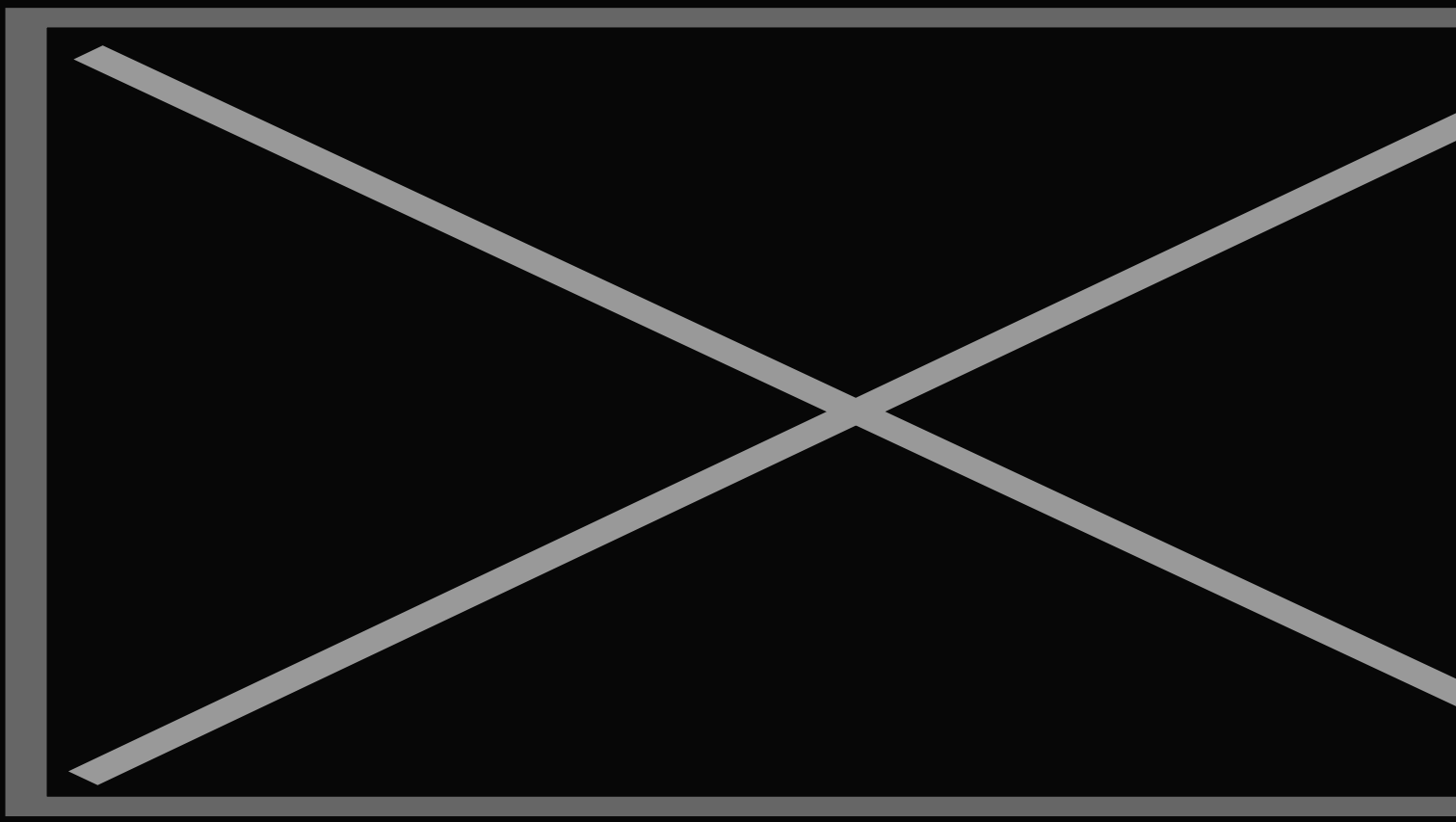
? FARE SISTEMA

"Bisognerà navigare a vista, unirsi tra ristoratori, spingersi l'un l'altro, far respirare l'aria di sicurezza e valori positivi di cui le persone avranno bisogno". È la tesi di Eugenio Boer che aggiunge: "ci vorrà un grandissimo buon umore per ripartire. **Io sono un positivo di natura e penso che insieme possiamo fare tanto, con tutte le eccellenze made in Italy** – cultura, moda, vino, turismo – perché la ristorazione fa parte di un sistema che si dovrà unire per tornare a vendere l'Italia prima agli italiani, poi agli stranieri. Mettersi insieme e fare sistema, con la forza del sorriso: così fa la gente che combatte, che ha passione per quello che fa".

? RIFOCALIZZARSI

"Non si conosce ancora la durata di questa situazione, né quanto di negativo dovrà esser affrontato – ragiona Solaika Marrocco –. Ci sono alcune ipotesi, ma nulla di certo, se non il fatto che **dovremo, ognuno nella propria misura e a suo modo, raccogliere i pezzettini persi per strada, della nostra vita lavorativa e privata**. Ma noi italiani l'arte del rimboccarci le maniche la conosciamo bene, e speriamo che in questo lo Stato ci sarà più di quanto sta facendo ora". La riflessione forzata deve essere anche uno spunto per alzare l'asticella dell'ospitalità: "guardando non solo a noi ma a ciò che succede all'estero, perché questo è un problema mondiale" dice Boer.

[caption id="attachment_175809" align="aligncenter" width="917"]



(sinistra) Antonello Colonna e la sua Amatriciana ; (destra) Eugenio e Carlotta Boer e un piatto dedicato alla Sicilia[/caption]

? AFFRONTARE LE DIFFICOLTÀ ECONOMICHE

“Immagino ci sarà tanta voglia di tornare a uscire ma secondo me il problema principale sarà economico, per tutti, anche io da questo punto di vista sento molta incertezza – spiega Chiara Pavan –. **Non credo che cambieranno le abitudini della gente ma molti saranno in difficoltà. Io penso che dovremo tenerne conto** e al ristorante puntare su formule più semplici che prediligano la convivialità”. Sul fronte economico si aspettano aiuti da Governo e Ue. “L’Italia è il popolo delle partite Iva, in Europa siamo al primo posto per numero di lavoratori autonomi. Mi domando: nel nostro settore, a cosa serve posticipare i pagamenti se la ripresa di attività e dei flussi di cassa, per chi campa di turismo europeo ed estero, saranno molto più lenti di quelli previsti da chi ha emanato il decreto?” si chiede Marrocco. “È un’emergenza per tutti, se ci vengono incontro ne usciamo, se no il sistema implode” conclude Rossi.

CONSIGLI DI LETTURA

Cosa leggono gli chef a riposo (forzato)? Molti costretti a casa hanno finalmente trovato il tempo di leggere, studiare, approfondire il loro mondo. Ecco i titoli.

? Dario Bressanini, *La Scienza delle Verdure La chimica del pomodoro e della cipolla*, Gribaudo
? Osterie d’Italia 2020 Slow Food
? Rudolph Chelminski, *Il perfezionista. Vita e morte di un grande chef*, Ponte alle Grazie
(Diego Rossi)

? Michael Pollan, *Il dilemma dell’onnivoro*, Adelphi
(Eugenio Boer)

? Nicola Perullo, *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria, Carocci e Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia ed estetica del cibo*, Slow Food
? Josh Niland, *The Whole Fish Cookbook*, Hardie Grant Books
? Salvatore Ceccarelli, *Mescolate contadini,mescolate*, Pentagora
(Chiara Pavan)