Emergenza ristorazione

table-5265190-640-9561d9d3

È la più grande sfida che il ricco Occidente ha dovuto affrontare dalla Seconda guerra mondiale. E l'emergenza per l'arrivo del virus Cov-Sars2-19 in Italia ha colpito la ristorazione brutalmente, con uno stillicidio di allarmi, contrordini e decreti che hanno portato, l'11 marzo, alla chiusura definitiva su tutto il territorio nazionale. Secondo le prime stime di Fipe il settore nel primo trimestre 2020 perderà 10 miliardi di euro con 700mila lavoratori fermi, mentre l'anno potrebbe chiudere con 8 miliardi di euro di fatturato in meno.

TIMELINE COVID-19 PER LA RISTORAZIONE

22 febbraio

dopo l'individuazione del paziente zero, chiusura totale nelle zone rosse intorno a Codogno e Vo' Euganeo.

23 febbraio

Milano "zona gialla". Bar e locali chiusi dalle 18, i ristoranti restano aperti.

26 febbraio

In Lombardia riaprono i bar dopo le 18, ma con limite massimo di coperti.

27 febbraio

Parte la campagna "Milano non si ferma".

8 marzo

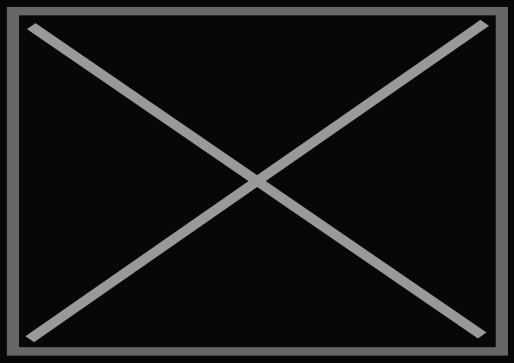
Bar e ristoranti aperti fino alle 18 e con distanze di sicurezza in Lombardia e altre 14 province del Nord, dal 9 marzo in tutta Italia.

11 marzo

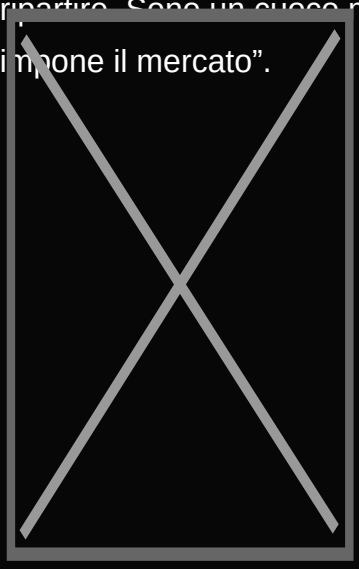
Ristoranti e bar chiusi in tutta Italia.

STORIE DALLE CUCINE

A pochi giorni dalla serrata totale, quando ancora regnava l'incertezza [le interviste sono state effettuate dal 13 al 24 marzo, ndr] abbiamo raggiunto telefonicamente alcuni chef nel loro ritiro forzato, per capire come stavano reagendo alla crisi.

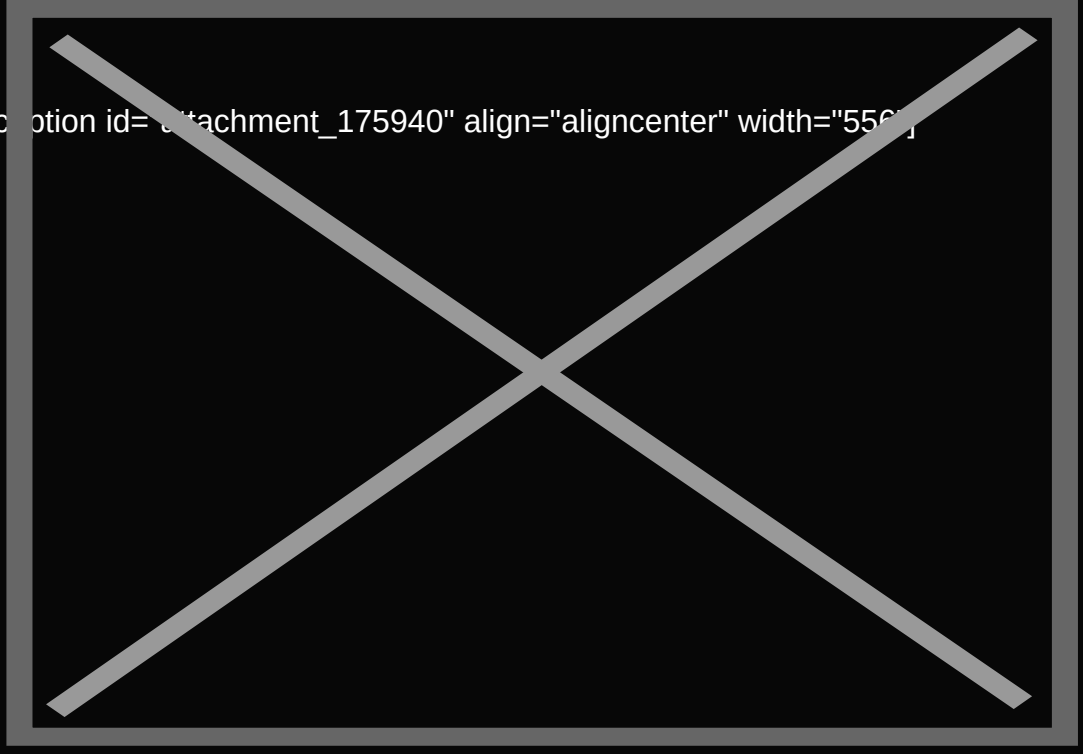


“Noi siamo stati tra i primi a chiudere, preoccupati per clienti e dipendenti, poi abbiamo riaperto quando i toni si erano abbassati – spiega **Diego Rossi**, talentuoso **chef di Trippa**, gettonatissima trattoria milanese – per poi richiudere una settimana dopo più impauriti di prima. Insieme ai Ristoratori responsabili lombardi abbiamo scritto una lettera aperta al Governo con delle prime richieste. Io ora sono a casa e cucino più di prima per non buttare nulla, quasi solo verdura, e leggo molto, faccio la spesa, pulisco, lavoro a un nuovo progetto che partirà tra qualche mese. Lo prendo come un momento di stacco, relax, cerco anche di evitare i social. Penso a idee per ripartire. Sono un cuoco ma spesso mi trovo a fare tutto meno che cucinare, sono le regole che ti impone il mercato”.

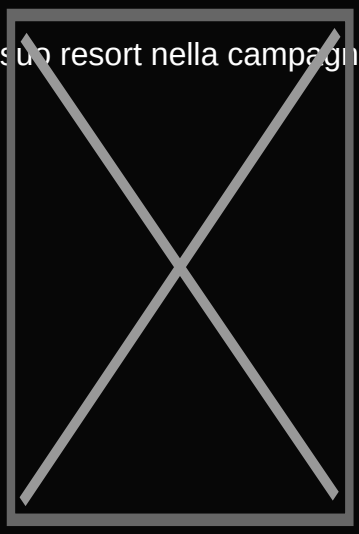


Dal buen retiro nel suo resort nella campagna romana **Antonello Colonna – un ristorante, Open Colonna, a Milano e un Bistrò alla stazione Termini di Roma** – racconta: “sto seguendo da vicino l’evoluzione, pensa che a Termini avevo aperto il 20 febbraio... per me che sono sempre in movimento è dura. C’è stato un momento in cui ci avevano chiamato a rimboccarci le maniche ma avevo capito che le cose stavano diversamente. Vediamo come lo Stato aiuterà le piccole e medie imprese, ci sono l’affitto, i mutui, le bollette. Stiamo vivendo una situazione nuova, non ci sono precedenti. Qui più che leggere scrivo, aforismi che metto su Instagram insieme alle ricette. Ora tutta Italia è in cucina, il cibo è un atto politico, l’abbiamo nel sangue. Immagino che quando riprenderemo verrò sommerso da curriculum di aspiranti cuochi”.

[caption id="attachment_175940" align="aligncenter" width="556"]



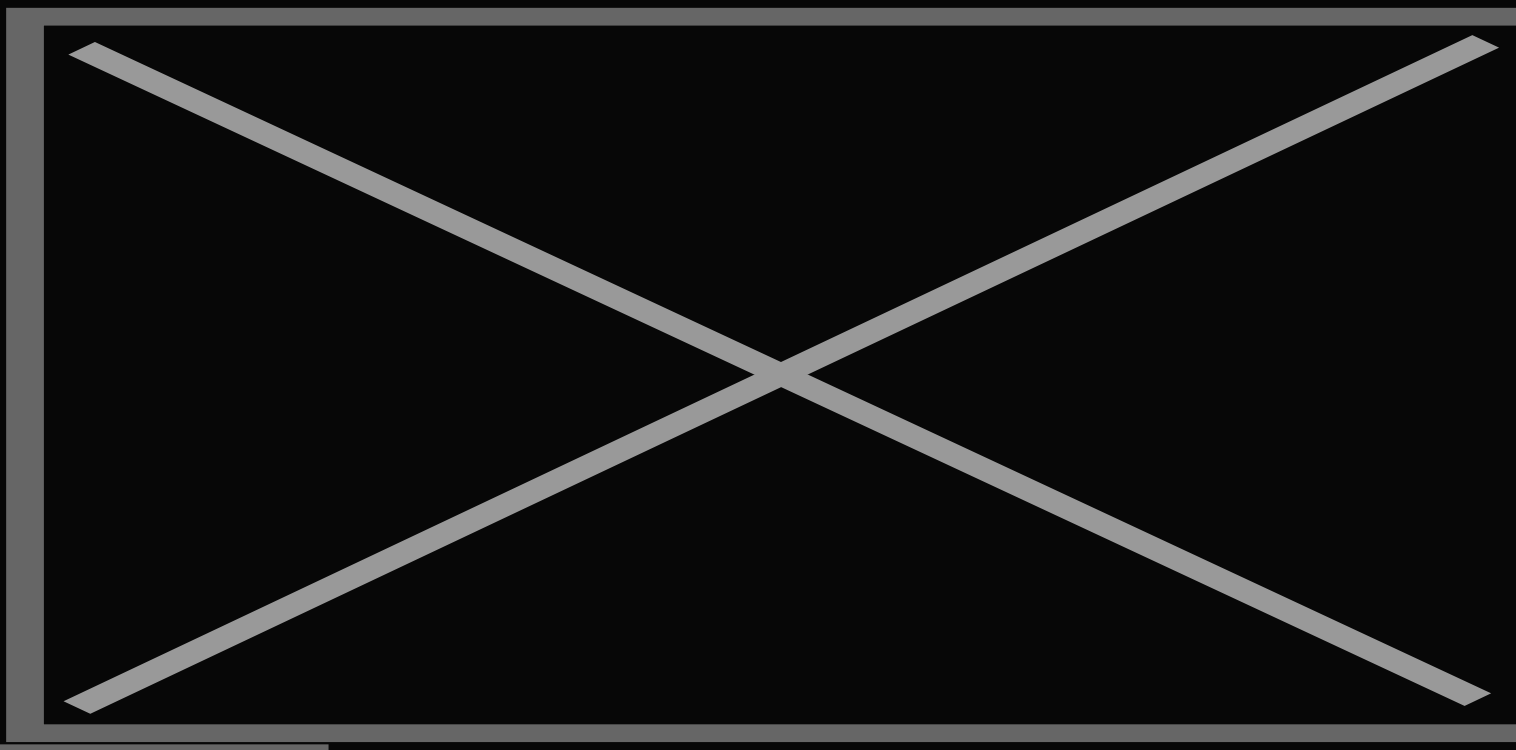
Antonello Colonna nel suo resort nella campagna romana[/caption]



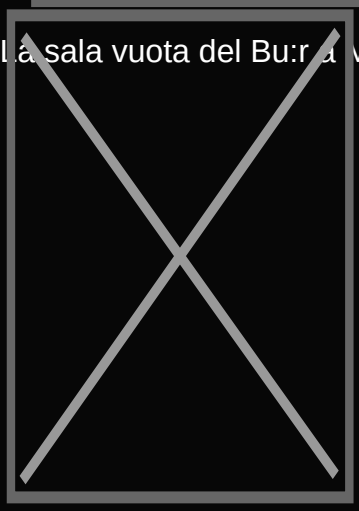
“Ci è capitata una situazione complessa, difficile, inaspettata – sintetizza **Eugenio Boer, chef italolandese del milanese Bu:r** – che sta colpendo a tutti i livelli, anche chi come io e mia moglie abbiamo un’azienda a conduzione famigliare. Lunedì (9 marzo) abbiamo fatto l’ultimo pranzo, poi abbiamo abbassato la saracinesca, pulito. Non abbiamo licenziato nessuno né utilizzato le ferie, aspettiamo di vedere come andranno le cose, anche tramite l’associazione Ambasciatori del gusto. C’è grande preoccupazione. Ora siamo a casa con il nostro cane, facciamo ricette per tenere occupata la gente, ti senti con i colleghi per capire come evolverà la cosa. Il cibo fa parte della cultura italiana, aiuta in questi momenti a tenere su il morale. Ma quando si tornerà ad

uscire le abitudini e la socialità cambieranno”.

[caption id="attachment_175939" align="aligncenter" width="805"]



La sala vuota del Bu:r a Milano ; Eugenio Boer alle prese con una ricetta online[/caption]



“Abbiamo chiuso il ristorante ancor prima che allargassero la zona rossa a

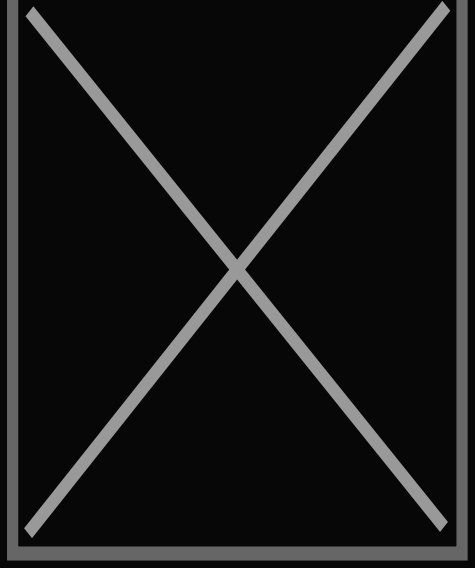
tutta Italia – spiega **Solaika Marrocco di Primo restaurant a Lecce** e vincitrice del Premio chef emergente S.Pellegrino nella guida Ristoranti d’Italia 2020 del Gambero Rosso–, nel rispetto dei clienti e di tutti i collaboratori abbiamo preferito dare ascolto al nostro senso di responsabilità. Anche se l’esodo irresponsabile verso il Sud ha accelerato il contagio nelle altre zone d’Italia, qui abbiamo avuto un vantaggio nel senso che abbiamo avuto modo di vedere con leggero anticipo a cosa stavamo andando incontro. E questo ha toccato la sensibilità di molti”. Ora “mancano la divisa, i

colleghi, la libertà di svolgere il proprio lavoro, l’affetto dei cari. Giornalmente mi tengo aggiornata sugli sviluppi e cerco di progettare. Ci si confronta, si suggerisce, ci si supporta. Tenere la mente impegnata, senza pessimismo ma con i piedi per terra, aiuta. Lavoro su nuove cotture, su alcune idee che avevo lasciato in standby prima della pandemia”.



“Il ristorante è chiuso da novembre a marzo, per ora abbiamo rimandato la riapertura – spiega **Chiara Pavan, resident chef del Venissa sull’isola di Mazzorbo (Ve)** e Miglior donna Chef per la Guida 2020 di Identità Golose e Cuoca dell’Anno per le Guide Espresso 2019 e The Best Female Italian Chef in Europe 2019– The Love Italian Life Awards 2020–. Quando tutto è iniziato ero appena tornata da Cina e Maldive, viaggio molto nel periodo di chiusura. Per me questo è un prolungamento del mio tempo lontano dal ristorante. Certo sono preoccupata, oggi è arrivata un’ambulanza nel condominio, ho visto gli operatori scendere con la tuta protettiva, sembrava di essere in un film. Avevamo già pensato al menu primaverile dovremo rivederlo e non sarà facile da casa, non abbiamo le attrezzature del ristorante. Per il resto, in questi giorni ho letto e studiato tematiche che già mi interessavano, sull’ambiente, gli aspetti etici e filosofici legati alla cucina, il ruolo della donna e la leadership e la creatività al femminile e devo ammettere che mi ha fatto piacere, ho cucinato verdure e sperimentato con i fermentati e con Francesco [Brutto, fidanzato e chef] abbiamo sperimentato quanto facciano bene all’organismo”.

RISTORANTI CHIUSI, CUCINE SOLIDALI



Quando emergenza fa rima con solidarietà. La ristorazione si è subito attivata in aiuto di medici e sanitari in prima linea nella lotta al virus, tra mille difficoltà. Tanti si sono mossi con gesti grandi e piccoli, più o meno dichiarati. Tra i primi i Cerea di Da Vittorio, tristellato della bergamasca, tra le zone più colpite, hanno cucinato nell'Ospedale da Campo degli Alpini nell'area dell'Ente Fiera di Bergamo, invitando colleghi e aziende a offrire materie prime. E Carlo Cracco è stato tra coloro che si sono messi ai fornelli per sfamare gli operai impegnati nella realizzazione dell'ospedale d'emergenza in Fiera a Milano. Tanti i ristoratori che hanno riposto all'appello di SlowSud organizzandosi per cucinare e consegnare pasti agli ospedali, mentre a Roma gli chef di Retrobottega, Pipero, Roscioli, L'Arcangelo, Romolo al Porto, Marzapane si sono alternati in una cucina da campo nella preparazione di pasti da consegnare al personale dell'ospedale Spallanzani . Anche le catene e la ristorazione collettiva si sono attrezzate per venire incontro alle nuove esigenze. Sfruttando l'esigenza di non sprecare materie rimaste dopo la chiusura: Franco Pepe ha tenuto aperta la pizzeria di Caiazzo cuocendo pane da regalare alla comunità. E Burger King ha donato 8 tonnellate di materie prime fresche acomunità, anziani e famiglie bisognose. Infine la Regione Piemonte ha chiesto agli chef locali di fare una donazione e girare una video ricetta – un'incombenza quest'ultima a cui pochi si sono sottratti, per raggiungere gli italiani chiusi nelle loro case a cucinare.