L'Editoriale di Mixer 328: Il problema è l’atterraggio

mx0328-566x700-0f5ec9af

Fin qui tutto bene. Fin qui tutto bene. Fin qui tutto bene... È questa la frase che mi risuona nelle orecchie pensando alla situazione di riapertura delle attività nel momento in cui scrivo queste righe estive. Può sembrare di cattivo auspicio, visto che si tratta di una citazione del bel film L’Odio, vincitore del Festival di Cannes del 1995, in cui la voce narrante spiega che la frase “Fin qui tutto bene” è ripetuta da un uomo che sta candendo da un palazzo di 50 metri: ad ogni piano si ripete “Fin qui tutto bene”, e conclude dicendo “Il problema non è la caduta, ma l’atterraggio”.



[caption id="attachment_159213" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

Un po’ inquietante ma, a pensarci bene, un modo di pensare sostanzialmente positivo. Un approccio che rifiuta di demoralizzarsi anche quando le condizioni sono estreme e non lasciano apparente via di scampo. Il mondo della ristorazione non è messo così male come l’uomo che cade dal palazzo, ma certamente è di fronte ad una crisi mai affrontata prima nella sua storia. Lino Stoppani lo spiega molto bene due pagine più avanti: fatturati inferiore del 50% rispetto al periodo pre covid si traducono in necessità di aiuti ed indennizzi che devono avere carattere di misura eccezionale, quale la situazione che si è vissuta.

Anche questa crisi, come tutte le altre che l’hanno preceduta, prima o poi passerà. Il sistema nel suo insieme è forte. In gran parte il mondo del fuori casa è fatto di esperienze, competenze, professionalità, una capacità di accoglienza e di servizio oltre che di gusto e stile che tutto il mondo ci

riconosce. Quindi il sistema si risolleverà, non c'è dubbio. Il problema è il "come". E di questo cerchiamo di ragionare nelle prossime pagine.

Il giornale questo mese prevede un mix che se fosse un piatto sarebbe il classico "azzardo in cucina". Una abbondante dose di praticità e concretezza (vi segnalo l'articolo sui **contenitori per il packaging** e **le pizze di successo post covid**); un pizzico di leggerezza che è uno dei nostri tratti distintivi (cocktail colorati, sorrisi e ricette fantasiose nel nostro speciale Mixability; una buona dose di cultura con la C maiuscola (**chi sapeva dell'importante ruolo delle donne quando si parla di caffè?** – e **conosciamo davvero le ricette dei cocktail e la loro storia?)**; qualche storia che possa essere di spunto per i lettori (l'**inchiesta sui locali che hanno riaperto e le loro nuove strategie di business**); e *last but not least*, sguardi approfonditi sulle grandi tendenze in atto.

Proviamo allora a vedere cosa ci può attendere nel prossimo futuro. Mi pare molto ragionevole e convincente quanto afferma poche pagine più avanti Matteo Figura, Direttore Foodservice Italia di NPD Group che da anni studia il mercato fuoricasa. Prima o poi si tornerà alla normalità, spiega, ma una nuova normalità che non sarà esattamente quella di prima. Innanzitutto, tra smart working e crisi economica i consumi saranno ridotti rispetto a quelli a cui ci siamo abituati negli ultimi tempi e quindi il mercato sarà più piccolo, inutile nascondercelo. Inoltre, la normalità sarà diversa dal passato perché alcune abitudini saranno cambiate. In questi mesi abbiamo tutti interiorizzato nuovi comportamenti che si tradurranno in nuove abitudini di consumo: che si tratti della cena consegnata a domicilio o del mangiare da soli al ristorante, siamo davanti a tendenze che erano già in atto da tempo che il covid ha accelerato. In questo quadro, è ragionevole muoversi con attenzione, tenendo i piedi per terra, magari dovendo rinunciare a malincuore a qualche sperimentazione, ma concentrandosi sui propri punti di forza, le certezze: a partire dalla scelta dei momenti della giornata in cui lavorare.

È un tema che trattiamo da anni, un cavallo di battaglia anche di altre società di ricerca, in primis di TradeLab: in un mondo che evolve verso consumi ininterrotti e continui, in cui tutti propongono tutto, dalla colazione al pranzo, alla cena passando per gli spuntini e gli aperitivi, è saggio scegliere i propri momenti, che non possono essere indistintamente tutti. Le soluzioni possibili sono molteplici, ma ciò che è ragionevole è la convinzione che non si possa soddisfare ogni esigenza in ogni momento della giornata.

L'augurio è che la lettura dei nostri articoli dia qualche buon consiglio che favorisca il migliore atterraggio possibile…