Ritorno al fuori casa, Boer e Perilli: “Il futuro? Via il superfluo”

boer-perilli2-df8fcf23

Dopo due anni terribili il fuori casa si appresta ad affrontare un’altra stagione. Perché il mondo nel frattempo è cambiato. Ma nei lunghi periodi di inattività c’è stato spazio per riflettere sul proprio business, come dimostra la prima puntata dell’inchiesta di *Mixerplanet* dedicata a Francesco Sanapo.



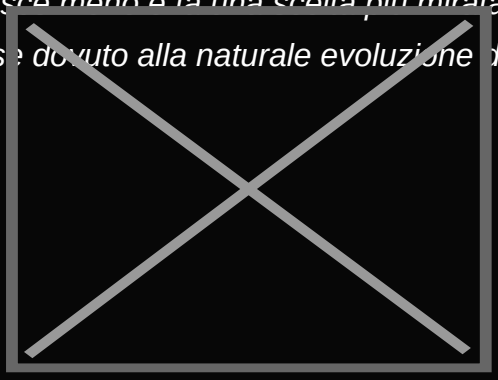
Questa volta abbiamo coinvolto **Eugenio Boer**, chef italo olandese di [Bu:r], ristorante fine dining milanese tra i più interessanti, e **Carlotta Perilli** che si occupa della sala. Due ruoli ugualmente importanti e che devono dialogare costantemente. Compagni al lavoro e nella vita - spesso uno termina le frasi dell’altro in totale armonia - fin dai primi mesi della pandemia hanno riflettuto e deciso di **cambiare strada**, scegliendo di puntare sulla magnifica dispensa dei piccoli produttori della Penisola e di far dialogare una cucina creativa e personalissima, ma tendente al cerebrale, con la grande tradizione della cucina italiana.

Cosa avete fatto per adattarvi alla situazione?
"*Ci siamo reinventati su un business che non avevamo mai provato prima: il delivery ci ha salvato non solo a livello economico ma anche mentale. Eravamo abituati ad accogliere, girare tra i tavoli e interagire con i clienti: il meccanismo si è ribaltato e* ***siamo andati noi nelle case degli altri****. Abbiamo dovuto trovare un’idea utile al momento storico ed è stata la gastronomia: il crème caramel, la*

lasagna, l'insalata russa, il vitello tonnato. Una linea completamente diversa dal ristorante, ideata in un pomeriggio sul divano. Per il cenone di Capodanno 2020 siamo stati fino alle 4 di notte a montare le box. Ma anche quest'anno a Natale abbiamo avuto una richiesta altissima dai nostri clienti".

Il cliente, appunto. È cambiato, e come?

CP - "*Più che cambiato è un po' più esigente, nel senso che esce meno e fa una scelta più mirata*".

EB - "*Noi abbiamo notato un cambiamento in meglio, non so se dovuto alla naturale evoluzione del ristorante. Diventi un po' più sofisticato, perdi qualcuno ma so*  *no più quelli che guadagni. Carlotta è riuscita a creare in sala* ***un'atmosfera per cui la gente si sente a casa****, sta bene, beve una bottiglia un po' più importante, mangia e si rilassa. Qui si perde il senso del tempo, e va benissimo. Vedo i clienti sono meno stressati di prima*".

La cosa più nuova che avete visto nel 2022?

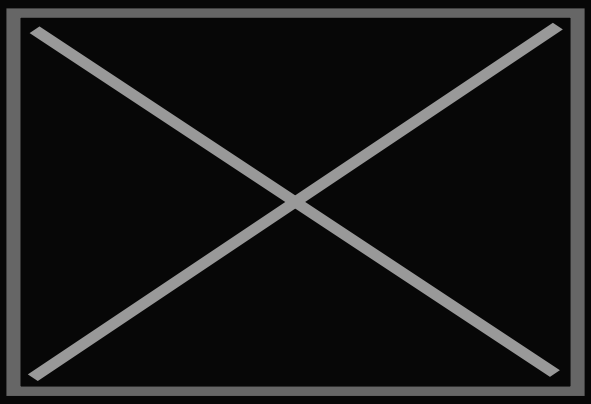
CP - "*Mi verrebbe da dire la gentilezza, la capacità di accogliere che stupisce tanti clienti, anche se dovrebbe essere uno standard*".

Aumento dei prezzi: lo farete o lo avete già fatto?

EB - "*È una cosa con la quale ti scontri quotidianamente per tutto e in tutto, quindi abbiamo leggermente* ***ritoccato i prezzi****, stiamo parlando di 10 euro per menu degustazione e carta, i ricarichi dei vini sono sempre gli stessi. Nel frattempo però abbiamo alzato il tiro sulla ricerca della materia prima che è diventata maniacale*".

CB - "*E dopo il lockdown abbiamo alzato gli stipendi ai ragazzi. Quello che potevamo, ma il gesto c'è stato per tutti*".

Sostenibilità: come siete organizzati?



EB - "*Siamo sempre più sostenibili. Lo spreco alimentare mi ha sempre dato fastidio non perché sono genovese e tirchio, ma perché il concetto di non rispetto del cibo inizia da quando lo sprechi in cucina. Pratichiamo il più possibile il* ***riutilizzo e l'utilizzo totale della materia prima*** *come m ha insegnato un grande maestro, Norbert Niederkofler*".

Salute e alimentazione: altro tema del momento

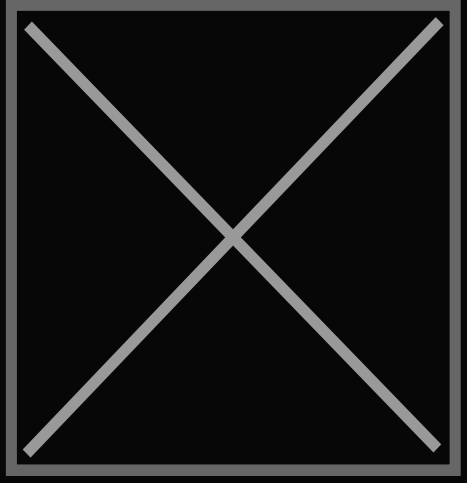
EB - "*Abbiamo molto semplificato. Reso tutto più sano e tracciabile* [un foglietto sul tavolo indica la posizione dei produttori sulla cartina d'Italia, dalle uova di Serra di Morbegno al fagiolo Zolfino di Pratomagno, ndr]".

Mancanza del personale: a che punto siamo?

EB - "*Ci definiamo family bu:r, siamo in dieci e nei momenti belli e brutti ci diamo molto supporto. A parte un ragazzo in cucina che se ne è andato per motivi famigliari abbiamo la stessa brigata da tre anni. Facciamo sei servizi la settimana solo la sera con il lunedì di riposo, devono potere andare in palestra, a una mostra, avere tempo per sé*".

Cosa resta della pandemia ad oggi?

EB - "*Purtroppo questa pandemia non ci ha reso migliori a livello personale. Per quanto riguarda la professione, non tutti hanno avuto la prontezza di* ***lavorare per migliorarsi****, riflettendo su chi erano, come superare questo periodo storico e togliere il superfluo*".

Come vedete il futuro del fuori casa? 

CP - "*Io il futuro lo voglio sempre vedere bello perché se no non trovo nuovi stimoli*".
EB - "*Sarà bello se le persone si accorgeranno che cosa ha realmente valore nella vita e daranno un peso non solo economico al tempo e alle loro azioni. Ci sarà* ***una scrematura del superfluo****. Ma anche se questo non dovesse accadere, noi continueremo a portare avanti ciò in cui crediamo, una ristorazione fatta di bellezza, che è quella di accogliere le persone, farle mangiare bene, di fargli bere una buona bottiglia di vino al prezzo giusto, di dargli un ambiente confortevole che fa sentire a casa. Credo in una vecchia nuova ristorazione*".