Ribaldone, Borgo Egnazia: “Pos a 60 euro? Non ne capisco il motivo”

thumbnail-andrea-ribaldone-3-034dca38

Chef e consulente con la sua società Jar, ha consulenze in tutta Italia, dalla natia Lombardia alla Puglia al Piemonte, dal Veneto alla Basilicata (tra cui Borgo Egnazia, Roma Villa Pamphili e l’ultima, Portrait Milano).

Chi meglio di **Andrea Ribaldone** che è pure una fucina di stelle – la più recente, la quinta, l’ha ottenuta da Lino a Pavia “la mia casa, quando voglio stare sereno vado lì” – può raccontarci lo stato della ristorazione italiana?

Come sta andando il fuori casa?

"*Bene, è stata un’estate ottima, la stagione invernale si preannuncia buona, nel settore ristorazione e hotellerie stiamo raccogliendo i frutti del bisogno delle persone di uscire, svagarsi, riappropriarsi di una vita normale. E lo vedo da Nord a Sud, in Italia è stato un anno forte ovunque*".



Persiste la mancanza di personale?

"*Noto che c’è più gente che ha voglia di tornare a fare questo mestiere. Quest’estate, non si trovava nessuno, adesso stanno arrivando curricula, non quei 30-40 al mese di un tempo, ma anche profili di qualità*".

Come te la sei spiegata?

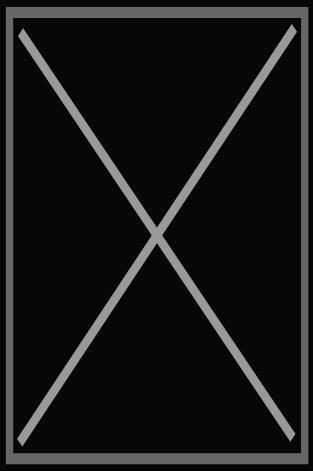
"*In tanti hanno avuto voglia di trovare un lavoro meno impegnativo, concedersi un periodo di distanza dal lavoro in generale. Ora si è tornati un po' tutti con i piedi per terra. Non penso si tratti di abolire il reddito di cittadinanza quanto di tornare a spiegare perché bisognerebbe fare questo lavoro, il contatto con il pubblico, i tanti aspetti positivi. Bisogna tornare a raccontare bene cosa facciamo e perché lo facciamo*".

Avete cambiato qualcosa nell'organizzazione e negli orari?

"*So che c'è ancora chi lavora 14-15 ore, io vengo da quella scuola ma non è più logico. Bisogna andare verso un approccio diverso, forse le strutture 5 stelle lusso riescono a farlo meglio perché il cliente paga di più, al tempo stesso pretende anche tanto e quindi avere personale fresco, sorridente e motivato è indispensabile. Noi abbiamo creato brigate più ampie sia di sala sia di cucina per i turni, a Borgo Egnazia il gastronomico è aperto solo la sera ma era già così, fanno un turno unico senza spezzati massacranti, questa è la linea*".

Manovra finanziaria 2023: cosa ne pensi della tassa del 5% sulle mance?

"*Lo trovo corretto perché era un tema scottante. Se i clienti pagano con carta di credito, non brevi manu, i ragazzi ricevono quella parte in busta paga tassata e si lamentano. È una mancia che il cliente dà volentieri e trovo sia giusto che la tassazione non sia quella piena della busta paga*".



Non vedi problemi sulla questione dei pagamenti digitali?

"*Io lavoro con strutture che hanno un uso della tecnologia molto avanzato, quindi non vedo il problema, l'Italia si sta accorgendo sempre più che il turismo è un punto di forza e quindi è indispensabile investire e rinnovarsi. Chi non l'ha fatto lo deve fare, la resistenza legata a tecnologia e innovazione non ha più senso*".

Il che ci porta alla questione del tetto per il Pos alzato a 60 euro, che ne pensi?

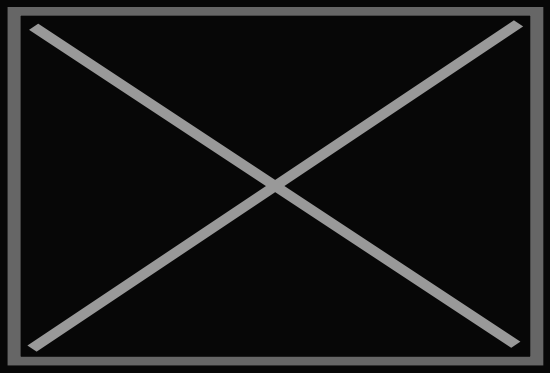
"*Non ne capisco il perché, ormai l'uso della carta di credito è sdoganato lo straniero ci compra anche il chewing gum perché è abituato così. Sono cose fatte non so a favore di chi e per che cosa. Nelle strutture serie ormai da anni si lavora solo con la carta di credito, non possiamo tornare indietro. Sicuramente andrà fatta una maggior pressione sulle banche perché sia messo un limite alle commissioni per la gestione, ma non sul cliente che vuole usarla. La carta di credito è come il contante, né più né meno. La polemica del nero per le aziende serie non è un tema, se hai un'azienda che domani vuoi vendere non puoi fare evasione e l'evasione non si risolve certo non pagando con la carta di credito*".

La proposta di regolamento UE sugli imballaggi mira ad eliminare l'usa e getta e incentivare il riuso ...

"*Lo trovo molto adeguato e in linea con i tempi d'oggi, del resto parliamo sempre di green e sostenibilità, per tutti ci saranno sacrifici ma va fatto, sono assolutamente d'accordo*".

Più in generale come affrontate la questione sostenibilità?

"*Nelle strutture che seguo già da anni abbiamo tolto la plastica e tutti gli imballaggi, i prodotti per il bagno sono ricaricati in ceramiche, non mettiamo mai bottiglie di plastica nel frigobar e stiamo cercando di eliminare anche vetro e alluminio, offrendo ai clienti borracce ricaricabili e mettendo più punti di acqua purificata nell'albergo. Nella ristorazione i nostri fornitori sanno che non vogliamo imballaggi in plastica, in Puglia il 70% delle verdure è prodotto nei campi vicini, in Piemonte abbiamo un grande orto che fa autoproduzione, cerchiamo di acquistare il più vicino possibile e di far crescere con noi i fornitori. Se il produttore non ha il livello che vorremmo lo aiutiamo a innalzare la qualità del prodotto che fa per noi, spiegando cosa vogliamo e come ottenerlo. Ad esempio in Puglia usiamo solo carne di razza podolica pugliese a pascolo e siccome risulterebbe dura abbiamo comprato noi una cella di maturazione, la carne una volta maturata è eccezionale, il costo competitivo perché a Km zero, abbiamo creato una catena virtuosa con i produttori locali*".



Tutto questo ha un costo?

"*Certo, prima di tutto di pensiero, poi di scouting, infine devi convincere il produttore a fare un percorso con te. Alla fine però quando arrivi è un percorso vero, perché il tema è la verità delle cose, ciò che fai davvero, se non c'è dietro una realtà il racconto diventa un boomerang*".

Un consiglio finale per chi vuol iniziare oggi a fare il tuo lavoro.

"*In prima battuta essere umili e partire dalle basi la cucina: vedo ragazzi che escono dai corsi con tante velleità e va bene ma occorre stare tanto in cucina, imparare dal rapporto con i produttori, è un mestiere talmente vasto non finisci mai di imparare, ancora oggi mi stupisco di cose che mi presentano e racconti che mi fanno. Poi da lì si innestano tanti percorsi possibili, il mio si è molto evoluto perché ora sono meno in cucina e più sul coaching, sui format della ristorazione, la ricerca del personale. Però quando ho voglia di star bene torno in cucina con i ragazzi*".

Trovate gli altri contributi della serie qui: Giovanni Porcu (Doppio Malto); Edoardo Maggiori (Filetteria); Francesco Bonazzi (Mag); Alex Frezza L'Antiquario; Niccolò Caramiello e Stefano Rollo (Norah was Drunk); Zhang Le (Bon Wei); Sandra Ciciriello (142 Restaurant).