GDR 2024 - Le interviste di Mixer. Giampietro Ferri (Osteria da Pietro): “Noi cultori della sostenibilità”

20240412185856osteriadapietromantova-e0dddcd0

L'ospitalità, con le sue eccellenze sparse per tutta la penisola, sono al centro del ciclo di interviste che il nostro sito dedica alla ***Giornata della Ristorazione*** *indetta da* ***FIPE Confcommercio*** *per il prossimo 18 maggio. La manifestazione, di cui Mixer è media partner e a cui è possibile aderire a questo* ***link****, giunge quest’anno alla sua seconda edizione.*

Si avvicina la Giornata della Ristorazione, fissata quest’anno al 18 maggio e pronta a “dare voce” **ai quasi 200mila ristoranti d’Italia** ma anche a tutti i pubblici esercizi in generale (più di 300mila nel nostro Paese).

Il nuovo appuntamento di *Mixer* è con **Giampietro Ferri** dell’**Osteria da Pietro** a Castiglione delle Stiviere, in provincia di Mantova e a poca distanza dal Lago di Garda. Per lui, sua moglie che lo accompagna nell’attività e i quattro dipendenti, il mantra è uno: **“cultura dei prodotti e gusto delle tradizioni”**, sotto il segno della sostenibilità e valorizzando il territorio.

Il 18 maggio è praticamente alle porte. Quanto è importante per chi come te fa questo lavoro?

“*È una di quelle giornate molto importanti perché richiamano l’attenzione e portano i riflettori sul nostro mondo che per certi versi è bistrattato, pieno di stereotipi banali. È un evento che unisce i pubblici esercizi e contribuisce a fare sistema, che poi è quello di cui c’è bisogno e per questo sono assai felice di celebrarla*”.

Avete già stabilito la vostra proposta?

“*Lo decideremo in queste settimane, sicuramente resteremo legati alla nostra tradizione con prodotti prettamente locali. Vogliamo dare esperienzialità che per noi vuol dire raccontare il territorio in cui siamo. Noi siamo al confine tra Lombardia e Veneto e portiamo nei piatti dei clienti l’Alto Mantovano e le Colline Moreniche a stretto contatto con i produttori dei nostri posti*”.

Voi quest’anno spegnete le 25 candeline…

“*Abbiamo aperto a fine aprile del 1999. Sono 25 anni tondi. Il desiderio era di avere un locale tutto mio. Ho studiato e girato per le varie attività italiane e non acquisendo esperienza e potendo realizzare dunque questo sogno che oggi è una solida realtà di cui vado molto fiero, l’ho aperto con la mia famiglia e lo condivido con mia moglie. Per noi è molto importante creare un ambiente accogliente che metta in funzione degli ospiti non solo il cibo stesso, ma anche l’esperienza e la lentezza di cui si necessita nel tempo libero. La vera ospitalità*”.

Oggigiorno la sostenibilità è un assoluto pilastro. Voi siete dei veri e propri cultori e della sostenibilità avete anche una Carta…

“*Essendo non produttori di materie prime ma trasformatori cerchiamo innanzitutto di lavorare con chi lavora nel nostro territorio prediligendo il km 0. Per noi sostenibilità è anche lo sviluppo delle leve giovanili, io mi occupo di formazione interna alle scuole e cerco di trasmettere ad esempio l’importanza del lavoro vicino casa*”.

Come sono i giovani a cui insegni?

“*Hanno giustamente bisogno di crescere lentamente e ‘digerire’ le informazioni che gli diamo. C’è ancora poco legame tra mondo scuola e lavoro, i due volani girano a due velocità diverse che spesso non si parlano. I ragazzi che vogliono fare questo lavoro hanno però entusiasmo, anche se a parere mio devono essere più bravi a immagazzinare le informazioni e le competenze. Dimenticano in fretta*”.

A Roma è stato appena presentato il Rapporto Ristorazione. Uno studio che presenta diverse luci…

“*Sì, ma bisogna capire l’importanza di aprire e saper poi restare sul mercato. Optando per i giusti modelli di business, facendo corretti investimenti e abbassando quindi il turnover*”.