GDR 2024 - Le interviste di Mixer. Marco Fontanari (Tema): «Il ristorante del futuro è sostenibile»

20240510174056ristorantetemarovereto-b9a439d7

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.*

Dopo l'ultimo appuntamento di Mantova, questa volta *Mixer* ha bussato alla porta di **Marco Fontanari**, proprietario (insieme alla moglie Anna) del ristorante **Tema** di **Rovereto**, dove dal 2009 convivono perfettamente la cucina trentina e nazionale, tra primi e dessert fatti in casa, pesce fresco e pure Sua Maestà la pizza.

Prima di divenire ristorante il locale fu birreria, palestra, discoteca e pub. Anticamente, nell'Ottocento, la struttura in cui oggi risiede il Tema ospitava il **Teatro Maffei** da cui appunto deriva il nome. «Un riferimento - ci racconta Marco Fontanari durante l'intervista - sono anche i due vini tipici trentini, **il Teroldego e il Marzemino**, così come le serate tematiche che proponiamo periodicamente e la vicinanza di scuola e università».

Presente e futuro della ristorazione, per Marco Fontanari, è **la sostenibilità**: «Dobbiamo muoverci tutti in questa direzione, il futuro è quì».

Il Tema è stata la prima attività tutta vostra. A gestione familiare…

Io e mia moglie non nasciamo da ristoratori, ci siamo veramente fatti da soli. Così come lo abbiamo immaginato, il locale lo abbiamo fatto fare. Dietro la scelta della struttura c'è anche una bella storia: era la discoteca in cui in una serata del '91 mia moglie sarebbe dovuta andare, per poi trovarla chiusa

e venire in quella in cui ci siamo conosciuti.

Quanto è stato difficile avviarlo?

Nel nostro caso abbastanza. Abbiamo investito inizialmente un milione di euro, una cifra importante, e in quegli anni c'è stata la crisi economica e finanziaria. Abbiamo dovuto lavorare tanto per resistere e farci poi riconoscere dalla clientela.

La storia si è ripetuta con il Covid…

Sì, anche se la pandemia ci ha lasciato in eredità anche cose positive. Ad esempio, a parere mio, ha dato a noi ristoratori quel tocco razionale in più di cui necessitiamo per far quadrare il conto economico e il modello di business. Il giusto plus alla passione.

Qual è il vostro target?

Lavoriamo soprattutto con i clienti della zona, la fascia media è dai 40-45 anni in sù. Trattiamo inoltre la clientela business e sfruttiamo poi gli arrivi al Mart, il museo di arte moderna e contemporanea.

La Giornata della Ristorazione è ormai alle porte. Un appuntamento atteso dal settore, che ha subito apprezzato l'idea di FIPE che ora si presenta in Parlamento, il 16, per presentare un disegno di legge che lo riconosca ufficialmente…

È un evento che ha il valore di gratificare un'attività che in tanti danno per scontata e che spesso è quindi penalizzata. La ristorazione è una delle eccellenze del nostro Paese ed è giusto promuoverla e farla evolvere. Negli ultimi tempo ci stiamo facendo influenzare da stili ristorativi diversi dal nostro: dobbiamo salvaguardare la nostra cultura, che è fatta di qualità e convivialità.

Lei è anche presidente provinciale di Confcommercio Rovereto. Avete in programma una serata-evento in vista della Giornata della Ristorazione…

L'appuntamento è il 15 maggio alla Cantina di Mezzacorona, faremo un convegno che vedrà al centro il fondamentale tema della sostenibilità.

Qual è la sua visione?

Il mondo della ristorazione deve muoversi percorrendo la strada della sostenibilità, è imprescindibile. Proprio per l'evento del 18 maggio, ma anche nella Cantina Mezzacorona, promuoveremo piatti sostenibili basati sul riuso. Come il canederlo, a base di pane raffermo.