Viviana Varese: «Lavorare nella ristorazione? Servono formazione e stipendi adeguati»

20240702110117vivianavaresemareesterniphazzurraprimavera-d845dfd7

Le difficoltà nella ricerca del personale, un sistema formativo ancora arretrato, gli stessi giovani sempre meno attratti dalle professioni legate alla ristorazione. E' una **Viviana Varese** senza peli sulla lingua quella che racconta a *Mixerplanet* dei suoi nuovi progetti, dopo aver deciso di **chiudere il suo ristorante da una stella Michelin VIVA** all'interno di Eataly Milano per aprire due nuovi locali "più democratici": FAAK Cibo e Vino a ribellione naturale e POLPO Semplicemente Pesce.

Come mai ha deciso di chiudere VIVA aprendo due ristoranti più popolari? Cosa intende con "ristoranti democratici?"

Ho chiuso VIVA per seguire nuove sfide e nuovi progetti, perché amo il cambiamento e perché Eataly desiderava intraprendere negli stessi spazi nuovi progetti. Faak e Polpo sono descritti come ristoranti democratici perché sono due realtà che rispecchiano due delle mie anime, ***con prezzi alla portata di tutti, in una Milano che ha un'ampia offerta gastronomica.*** *Da una parte un luogo dalla colazione alla cena con spazio per pasticceria, brace e pizza, una delle mie passioni, dall'altra una trattoria di pesce come quella in cui sono cresciuta. Inoltre, sono diventata la* ***Chef di Passalacqua a Moltrasio sul Lago di Como,*** *considerato il miglior hotel del mondo dalla 50Best e dove gestisco tutta la proposta di ristorazione.*

Qual è la sostenibilità dei ristoranti stellati oggi? È un modello di business che ha ancora senso? E se sì, a quali condizioni?

I ristoranti stellati sono un modello di business che funziona ***se rispetta i propri dipendenti in termini di stipendio e orari di lavoro****, se ha coperti sufficienti, se offre un'esperienza indimenticabile, se ha professionale qualificato, se oltre al ristorante fa eventi e partnership che economicamente*

portino non solo prestigio ma soprattutto fatturato.

Cos'ha introdotto nei nuovi ristoranti che non c'era nel ristorante stellato? Quali sono i format di Faak e di Polpo?

*Sono due realtà diverse**, più a contatto con il quartiere, con una clientela più milanese** e con proposte di cibo e di vino differenti che puntano sempre alla qualità del food e dell'accoglienza. **Faak è anche laboratorio per produzione di prodotti** come marmellate, succhi, spalmabili e per produzione per catering ed eventi. P**olpo è la trattoria di mare anni 80.** Sono due delle mie anime, e parlano dell'evoluzione della mia storia come chef e imprenditrice, ma possiedo anche quella che punta all'eccellenza nel campo del lusso e della bellezza come a W Villadorata Country Restaurant a Noto con Matteo Carnaghi e Ida Brenna e come a Passalacqua.*

Come vede il tema della ricerca del personale? Il problema sono gli stipendi offerti troppo bassi, oppure la ristorazione non è più una professione attrattiva nell'immaginario di chi esce dalle superiori?

*Penso che le professioni della ristorazione richiedano fatica e impegno e passione come tante altre, **ma dopo il covid siano meno attrattive per i giovani e anche la formazione non è incentivata.** Nel nostro paese, inoltre, non sempre gli stipendi sono adeguati al costo della vita e per gli imprenditori ci sono da una parte tassazioni elevate sul costo del lavoro e dall'altra non ci sono controlli per chi non rispetta le regole. Sicuramente **le scuole alberghiere e lo stato dovrebbero fare di più in termini di attrattiva e sgravi** anche perché il turismo e la ristorazione sono uno dei settori dove l'Italia avrebbe risorse per eccellere e raggiungere traguardi economici come industria.*

Secondo il rapporto sulla ristorazione di Fipe-Confcommercio del 2024, il 28,9% delle imprese è gestito da donne, come reputa lei la condizione femminile nel settore?

*Le donne sono ancora troppo **poco considerate in tutti i settori compresa la ristorazione**, sia da un punto di vista di riconoscimenti, che di inviti a congressi, che di voce. Da sempre credo in cucine e imprese in cui grazie alle differenze tra le persone in termini di genere, provenienza, religione, sessualità, c'è più armonia, più crescita, più creatività.*