Sette tendenze per l’ospitalità italiana del futuro

schermata-2015-06-18-a-115020-16bca259

Dopo lo speciale in due puntate pubblicato nei numeri scorsi di Mixer sulle opportunità di Expo Milano per le aziende italiane dell’accoglienza, l’Osservatorio ha pensato di portare lo sguardo un po’ più in là, al dopo Expo e ai prossimi anni. Come sarà l’ospitalità italiana del futuro, quali sfide la attendono e quali tendenze si confermeranno? Lo abbiamo chiesto a professionisti che nei loro campi hanno detto qualcosa di nuovo. Grandi chef, pasticceri di fama, pizzaioli gourmet, ma anche imprenditori e professionisti che hanno dato al loro locale un’impronta personale, scommettendo su una visione del futuro. Ecco cosa ci hanno raccontato, e i trend che ne abbiamo ricavato.

[caption id="attachment_78319" align="alignright" width="300"]
Ciacco, tre gelaterie votate al prodotto puro senza additivi Ciacco, tre gelaterie votate al prodotto puro senza additivi[/caption]

1. **Conoscenza della materia prima e salutismo** Dal gelato all’haute cuisine, dal dolce al bar, tutti sono d’accordo su un punto: in futuro sarà sempre più importante una conoscenza approfondita della materia prima. “Stiamo vivendo un momento storico importante che coinvolge tutta la filiera, a partire dagli agricoltori il cui lavoro dobbiamo valorizzare. Conoscere le caratteristiche della materia prima significa poterla usare al 100%. Dare un prodotto di qualità vuol dire anche pensare al benessere del cliente, e in futuro il focus sarà sempre più sulle verdure” spiega Andrea Berton, chef stellato friulano basato a Milano. “Quando faccio un Bloody Mary non penso tanto al liquore, quanto al pomodoro, che deve dare aroma e carattere italiano” dice Andrea Attanasio del Fresco Cocktail Shop di Como. che già da qualche anno ha percorso la via degli ingredienti freschi e selezionati in tutta Italia anche per il bere miscelato. “Complici il salutismo e la repressione del bere legato alla guida dei cocktail sta cambiando, con i clienti che tendono a bere meno e meglio, e prendono in considerazione anche i miscelati analcolici”.“Il gelato del futuro si sposterà verso la

[caption id="attachment_78320" align="alignright" width="278"]
Andrea Attanasio del Fresco Cocktail Shop di Como Andrea Attanasio del Fresco Cocktail Shop di Como[/caption]

nutraceutica con ingredienti sani, sarà ricco di fibre ed antiossidanti naturali e con meno zuccheri e meno grassi" – prevede Stefano Guizzetti di Ciacco, tre gelaterie tra Parma e Milano votate al prodotto puro senza additivi ma "con una ricerca delle materie prime che danno gusto. Poi c'è l'allontanamento dal dessert con il gelato gastronomico, che però va presentato in modo diverso, come un finger food in abbinamento a vini o birre". L'attenzione alla materia prima che incrocia il salutismo sta influenzando anche il dolce, ma senza esagerare secondo Luigi Biasetto, membro dell'associazione Relais Desserts con pasticceria a Padova e Bruxelles. "È necessaria una grande conoscenza della materia che utilizziamo e delle regole del gioco, senza però dimenticare che il dolce è ricorrenza, festa, sapori dell'infanzia. Oggi utilizziamo molto meno zucchero, ma c'è un limite sotto il quale sparisce la percezione della dolcezza. In futuro vedo l'utilizzo, mutuato dall'alta cucina, dell'uso dei cinque gusti fondamentali nella stessa preparazione in modo che non si confondano ma si distinguano, per una degustazione emozionale".

[caption id="attachment_78321" align="alignright" width="224"]Luigi Biasetto Luigi Biasetto[/caption]

2. **Sostenibilità imprescindibile** "Sarà sempre più importante il tema dell'impatto ambientale, e la consapevolezza che ciò che è consumato oggi non ci sarà domani - dice la chef Antonia Klugmann dal suo nuovo ristorante, L'Argine di Vencò, nella campagna del Collio -. Viviamo un'economia imposta dalla reperibilità e dobbiamo usare materie prime il più possibile fresche e locali. In questo la tradizione italiana ci viene in aiuto, con le sue tante ricchezze da valorizzare. Perle come il broccolo fiolario, più prezioso di un filetto di tonno in via di estinzione, o quelle magnifiche erbe che crescono in Laguna dove l'acqua incontra la terra, come il finocchio di mare o la saliconia. Il cliente, specie straniero, tutto questo lo capisce, e chiede attenzione alla pesca sostenibile e agli allevamenti biologici. Il costo di un piatto non sta più nel valore economico della materia prima ma nella cultura del prodotto che usiamo".
3. **Il recupero dell'Italia dei Sapori** Esiste un "Sistema Italia" del cibo che passa per i prodotti del territorio, dal formaggio di fossa al limone di Sorrento. Un trend orizzontale a tutti i settori, bar compreso. Attanasio viaggia in

[caption id="attachment_78322" align="alignright" width="300"]Il Millefili di Luigi Biasetto Il Millefili di Luigi Biasetto[/caption]

tutta Italia alla ricerca dei prodotti migliori che poi propone nel suo bar/ bottega (“che ricorda una vecchia drogheria del Novecento”), come base per i suoi cocktail e in vendita: “Anche nel bere faccio entrare gli aromi italiani. Ho liste stagionali e favorisco i produttori artigianali e gli agricoltori che seleziono nei miei viaggi: presidi slow food e piccole realtà legate al territorio. Come le mandorle di Avola, il chinotto e il basilico della Liguria, il mango della Sicilia, unico coltivato in Europa. Vedo un futuro di tante piccole nicchie che riparino gli scempi del cibo industrializzato”.

[caption id="attachment_78323" align="alignright" width="129"]Antonia Klugmann Antonia Klugmann[/caption]

4. **Spazi accessibili e multifunzionali** “Nel futuro la parola d’ordine sarà qualità accessibile – dice Davide Oldani, chef stellato e patron del ristorante D’O -. In cucina, ma anche nel servizio e negli arredi, che saranno fatti con materiali di altissima qualità, ecocompatibili, belli ma soprattutto confortevoli, e nella mise en place, che darà sempre più leggerezza alla tavola”. “Ho scelto un ambiente che non metta in soggezione il cliente, dove mangi bene, con piatti della tradizione lombarda e piemontese, ma allo stesso tempo trovi relax e condividi i tuoi interessi” - spiega Bruno Cattaneo, titolare di Al Less, ristorante milanese ricavato in una ex serra (il recupero degli spazi è un’altra tendenza) con libreria, bicicletteria e minivivaio di fiori ed erbe aromatiche. “Sono situazioni legate da un fil rouge che parla di ecologia e approccio slow, di un modo diverso di vivere la città. Dagli arredi alle ricette, alla tradizione dell’ospitalità che ricorda il pranzo domenicale con tutta la famiglia, ho recuperato situazioni che sono nel nostro DNA italiano”.
5. **Segmentazione dell’offerta** La sostenibilità economica passa anche dalla diversificazione dell’offerta, con l’apertura di alternative “casual” proposte da chef stellati: “Il pubblico deve poter scegliere un ristorante a seconda delle occasioni, un po’ come l’abbigliamento” dice Andrea Berton, che oltre al suo ristorante stellato è socio

[caption id="attachment_78324" align="alignright" width="300"]Simone Padoan de I Tigli Simone Padoan de I Tigli[/caption]

del bistrot Pisacco e della pizzeria Dry. Un prodotto popolare che ha vissuto negli ultimi cinque anni grandi cambiamenti è proprio la pizza: “C’è più riguardo alle tecniche di impasto e di lavorazione che mirano alla realizzazione di un prodotto più sano e digeribile - spiega Simone

Padoan de I Tigli, tra i protagonisti della nuova pizza -. Non è un lavoro facile: se si sceglie questa via occorre puntare sull'identità della propria proposta, ma penso che rimarranno sempre locali più tradizionali e alcuni più di ricerca. Sarebbe bello però poter influenzare chi banalizza la pizza, non tanto a livello di ingredienti, quanto di prodotto, per evitare impasti e lievitazioni scorrette e cotture non idonee".

6. **Servizio attento e storytelling** Il servizio, a tutti i livelli, è cruciale perché significa rispetto del cliente. Che oggi viaggia, si informa sul web, sa molto e vuole soddisfare le sue curiosità. Ma che spesso ha un tempo di attenzione limitata. Chi accoglie deve essere aperto e preparato a incuriosire e raccontare la

   [caption id="attachment_78325" align="alignright" width="300"]
   La nuova pizza di Simone Padoan La nuova pizza di Simone Padoan[/caption]

   storia di un ingrediente, un territorio, un produttore o una preparazione. "Va venduto il ricordo emozionale dell'incontro anche umano con il produttore, la ricerca dell'ingrediente migliore, la cui qualità va trasmessa anche con l'assaggio" dice Attanasio. "Nelle mie gelaterie ci sono pochi messaggi e concetti chiari, e tanti assaggi" - gli fa eco Guizzetti.

7. **Tecnologia utile per accompagnare** La tecnologia è importante perché permette di ridurre i costi (della manodopera ed energetici) e avere un prodotto costante nel tempo. Ma la creatività, il gesto artigianale e l'estro non possono mancare: "Mi spaventa un po' il fatto che si stia perdendo la manualità, che le giovani generazioni non sappiano lavorare senza stampi" dice Biasetto. Le stampanti 3D ad esempio stanno entrando in punta di piedi nel mondo del food. Spiega la food designer Francesca Sarti di Arabeschi di Latte "Trovo che sia una tecnologia interessante non tanto per creare forme nuove quanto pezzi unici e iper-personalizzati"

   [caption id="attachment_78326" align="alignright" width="105"]
   Un'installazione di Arabeschi di latte, collettivo di food designer Un'installazione di Arabeschi di latte, collettivo di food designer[/caption]

La Milano dell'eccellenza a convegno con Host

"Sempre Aperti", a innovazione ed eccellenza, come vuole la tradizione di Host: così si è voluto chiamare la conferenza che HostMilano ha tenuto a Palazzo Marino a un mese dall'apertura di EXPO invitando alcuni protagonisti dell'ospitalità a 5 stelle di Milano. I quali, tutti, hanno sottolineato la necessità per il Made in Italy di fare sistema. Alessandro Rosso, Presidente di Alessandro Rosso Group "bisogna aprire locali che contengano tutto l'Italian Style: moda, arte e cucina", l'architetto

Dante O. Benini “Con il progetto EXIHS, a Host2015 valorizziamo la capacità delle aziende italiane di offrire prodotti e servizi d’eccellenza in tutte le filiere” e lo chef Davide Oldani “Siamo un Paese che fa accoglienza e ospita le persone, Expo è una grande opportunità per far capire anche quanto siamo bravi a cucinare”.