Il vino riparte dalla sala, ma a Milano mancherebbero 8.000 addetti

La Milano Wine Week mette al centro la sala. Ristorazione Moderna intervista Federico Gordini, fondatore di MWW Group, che organizza la manifestazione e il World Aperitivo Day: tra consumi in calo, costi e prezzi in aumento e carenza di personale, il vino nel fuori casa, dice, ha bisogno di un’esperienza più personalizzata, a metà strada tra intrattenimento e didattica. Dalla carenza parte il programma: Gordini parla di circa 8.000 addetti mancanti a Milano e altrettanti a Roma, effetto di una scarsa valorizzazione del settore in passato, e annuncia per oggi, 19 ottobre, gli Stati Generali della sala italiana, con Alma e Fipe, su formazione, carriera e mentoring, da cui ricavare progetti per il decennale, oltre al premio per la migliore carta dei vini. Il sommelier, nella sua lettura, passa dall’esporre una selezione a un cliente già formato al costruire una relazione di fidelizzazione, con una carta meno didattica e più orientata alla scoperta. Sul prezzo avverte che la ricerca estrema di marginalità fa perdere clienti, perché bastano pochi click su un’app per capire se un rincaro è fuori mercato. La ricetta, tuttavia, chiede più personale qualificato nello stesso momento in cui, secondo Gordini, ne mancano migliaia: un sommelier che costruisce una relazione richiede tempo al tavolo, e il tempo è la risorsa che la carenza di addetti erode per prima.