Cannavacciuolo, lo chef delle missioni impossibili...

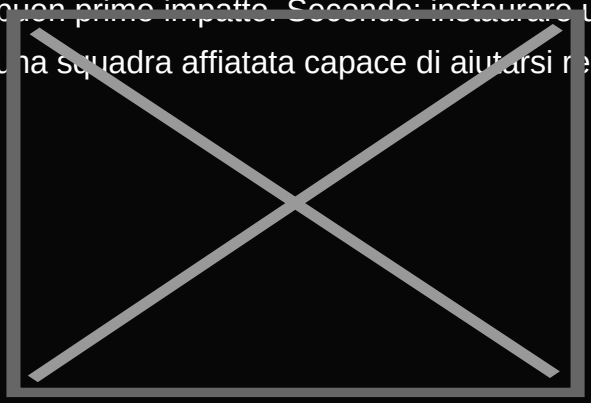
img-news-canna-ee618bb0

Ecco quali sono gli errori da evitare e i problemi più diffusi alla luce dell'esperienza televisiva "Cucine da incubo Italia".

Ironico e schietto come Gordon Ramsay, lo chef due stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo, patron dell’hotel ristorante Villa Crespi sul lago d’Orta, ha girato l’Italia per salvare i colleghi dal fallimento, tra proprietari incapaci, cuochi frustrati e servizi scadenti. Oggi è in tv con la prima stagione di “Cucine da incubo Italia”, il mercoledì alle 21,55 su FoxLife (canale 114 di Sky). Lo abbiamo intervistato per scoprire gli errori e i problemi più diffusi dei ristoranti nostrani. E per capire come risollevarsi dal declino.

Le cause più frequenti di crisi dei ristoranti?
Ritenere che sia sufficiente dotarsi di un bravo chef per avere successo e affrontare con superficialità la gestione del locale. In una parola sola: improvvisarsi ristoratori senza un’adeguata competenza. Per richiamare clienti, soprattutto in tempi di recessione come quelli attuali, occorre infatti colpire positivamente l’avventore sotto tutti i punti di vista. In questo senso, ancora prima della cucina, contano cortesia, accoglienza, servizio, ambiente e pulizia.

I consigli per ottenere successo?
Primo: accogliere sempre il cliente con un sorriso, un gesto essenziale e semplice che assicura un buon primo impatto. Secondo: instaurare un clima di collaborazione tra sala e cucina, al fine di creare una squadra affiatata capace di aiutarsi reciprocamente nella risoluzione di ev



entuali errori. Terzo, proporre un menù articolato in un

numero limitato di piatti a base di prodotti di stagione, freschi di giornata, possibilmente legati al territorio. Una carta a base di 10-15 portate permette infatti non solo di ridurre costi e rischio di sprechi, ma anche di avere più tempo per dedicarsi alla pulizia della cucina, agli acquisti e alla gestione del locale e del personale. Infine: è essenziale pubblicizzare adeguatamente il locale.

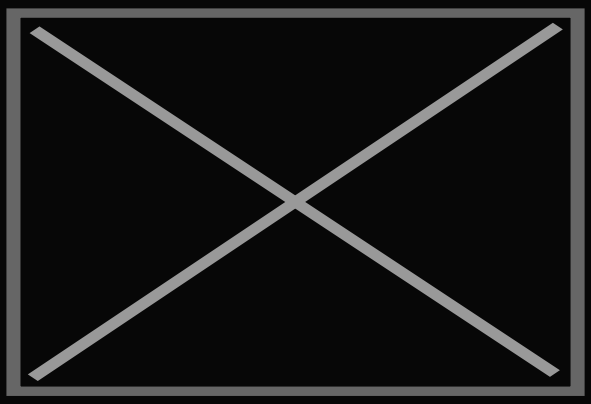
I social media e il sito aiutano il business?
Sì, le nuove tecnologie sono indispensabili per farsi conoscere e per avvicinare nuovi clienti. Lo stesso "mobile" ha grandi potenzialità di marketing, quindi è auspicabile un sito compatibile anche su smartphone e tablet. Per essere efficaci, però, occorre aggiornarlo in modo puntuale e comunicare con tempestività tutte le informazioni possibili: dal menù agli eventi.

Quanto conta la formazione scolastica per emergere sulla concorrenza?
È essenziale, ma non basta. Prima di diventare chef, consiglio sempre di crearsi un bagaglio di una decina di anni, collaborando con più ristoranti possibili. Meglio all'estero, per ampliare orizzonti e conoscenze, considerato che vitto e alloggio sono offerti dal datore di lavoro.

Dove?
I Paesi più interessanti, per quanto concerne le opportunità nel mondo della ristorazione, sono Francia, Spagna, Inghilterra e Australia. Utilissimi sono gli stage nei ristoranti stellati, dove non solo pane, pasta e dolci sono realizzati in casa, ma anche verdure, pesce e carne sono puliti e trasformati da zero. Soltanto così si impara davvero a lavorare le materie prime.

Come riconoscere la qualità ?
Il trucco è andare al mercato la mattina presto, verso le 6, quando i prodotti sono freschissimi e le possibilità di scelta più ampie. Quando si acquisisce dimestichezza, allora, si può fare la spesa anche a mezzogiorno, ma evidentemente il numero di prodotti a disposizione sarà sempre ridotto.

Cosa vuole, oggi, il cliente?
Sentirsi al centro dell'attenzione, importante. Per questo è indispensabile regalare piccole emozioni e non limitarsi ad adempiere alle richieste pervenute, cercando di offrire sempre qualche attenzione in più. Se piove e il cliente è privo di ombrello, per esempio, accompagnatelo all'auto o al taxi. E se si dichiara intollerante a qualche ingrediente, ricordatevene fin dal primo incontro, senza farselo ripetere la seconda volta.



Antonino Cannavacciuolo in pillole

Classe 1975, campano d'origine ma piemontese d'adozione, conseguito l'Attestato di Cucina nel 1989 alla scuola Alberghiera di Vico Equense (Napoli), prima di aprire il proprio locale, ha fatto esperienza in diversi ristoranti, tra Campania e Piemonte: La Sonrisa di San'Antonio Abate, Il Vesuvio e il San Vincenzo a Sorrento, il San Rocco ad Orta San Giulio e l'Approdo a Pettenasco. Dopo un anno al timone della cucina del Grand Hotel Quisisana a Capri, nl 1999 ha aperto con la moglie Cinzia Primatesta il Ristorante Hotel Villa Crespi, sul lago d'Orta. Risultato? Un successo: la prima stella Michelin è arrivata nel 2003, la seconda nel 2006.