Andrea Berton: "Nel 2017 il mio primo libro"

andrea-berton-foto-di-marco-scarpa-b20820de

Volete avere successo nel mondo della ristorazione? Imparate (anche) a comunicare. A suggerirlo è lo chef stellato **Andrea Berton**: “Per attirare l’attenzione di clienti e aziende servono buona volontà, umiltà e concretezza. Senza dimenticare sensibilità e capacità di guidare, capire e accontentare il cliente. Ma non basta. Per spiccare oggi bisogna anche sapere comunicare”. Patron del ristorante stellato che porta il suo nome, socio del *Pisacco* e del *Dry*, Berton è da poco impegnato anche nella ristorazione d’albergo con *Berton Al Lago* dell'hotel *Il Sereno*. E ai lettori di *Mixer* anticipa le sue prossime sfide e consiglia le strategie per emergere.

I concorsi di cucina sono ancora una valida vetrina?
Dipende. Un tempo c’era solo il *Bocuse d’Or*, che resta il più importante concorso di cucina internazionale. Oggi ci sono miriadi di concorsi di cucina, invece. Bisogna selezionare e partecipare alle gare che garantiscono un ritorno professionale e di immagine.

[caption id="attachment_112667" align="aligncenter" width="300"]
PHOTO CANIO ROMANIELLO / OLYCOM *PHOTO CANIO ROMANIELLO / OLYCOM*[/caption]

Sostieni che sia essenziale sapere comunicare. Per spiccare nel mondo della ristorazione è quindi utile avvalersi di un ufficio stampa?
Sì. Non a caso, io da sempre mi avvalgo di una persona che si occupa della strategia di comunicazione e coordina le interviste con i giornalisti.

Anche i giovani chef dovrebbero investire in comunicazione?
Sì, perché un ufficio stampa competente e specializzato nel settore fornisce un supporto indispensabile per ampliare il proprio raggio di conoscenze e di opportunità professionali.

Diamo anche delle indicazioni economiche. Quanto costa un consulente in comunicazione?
La cifra oscilla tra i 9 e 15 mila euro all’anno, a seconda dei servizi coperti.

Tu hai tenuto lezioni e seminari e partecipato a show cooking, Ma non hai mai pensato di scrivere un libro di cucina?

In passato mi mancava l’idea giusta. Adesso, però, ho individuato il taglio e ci sto lavorando.

Quando uscirà?

Nel 2017, ma non vi posso anticipare nulla sul contenuto.