I ristoranti messicani piacciono sempre agli italiani

14940644-tacos-su-un-piatto-con-tortillas-cibo-messicano-6403f800

Passano le mode ma fajitas e tortillas dei locali messicani continuano a conquistare gli italiani che li frequentano con piacere. Mixer Planet ha intervistato 3 gestori italiani che hanno scelto questo format

Luigi Vigoriti del Ristorante Mivida di Cinisello Balsamo (Mi)



Perché ha deciso di aprire un ristorante messicano?

Amo l'America latina, i suoi colori, i suoi sapori, la sua cultura, la sua musica.
E quella messicana la considero un'ottima alternativa alla nostra cucina. I sapori decisi, spesso piccanti, da gustare non solo con del vino o della birra, ma anche spesso con della sangria o gustosi cocktail tropicali, con sottofondo di melodie caraibiche.
Ecco l'immagine che avevo in mente quando, 11 anni fa, ho deciso di intraprendere quest'avventura.
E penso di esserci abbastanza riuscito.

Come siete organizzati: personale, cucina, prezzi, menu etc...?
Un ottimo staff in cucina, un barman e dei simpatici ragazzi in sala. Cerchiamo di mantenere prezzi bassi in rapporto alla qualità che offriamo. Abbiamo anche un classico menù fisso a disposizione delle frequenti tavolate che da sempre scelgono il nostro locale.

Qualcosa in più sulla cucina?
Personalmente curo io la linea del ristorante, con la preziosa collaborazione dei cuochi, in particolare di Pathum, un ragazzo Cingalese da 9 anni in forza con noi, bravissimo anche con la cucina italiana. I piatti sono frutto di un'esperienza decennale, fatta con i vari cuochi che hanno lavorato con noi e da una continua ricerca nel settore.



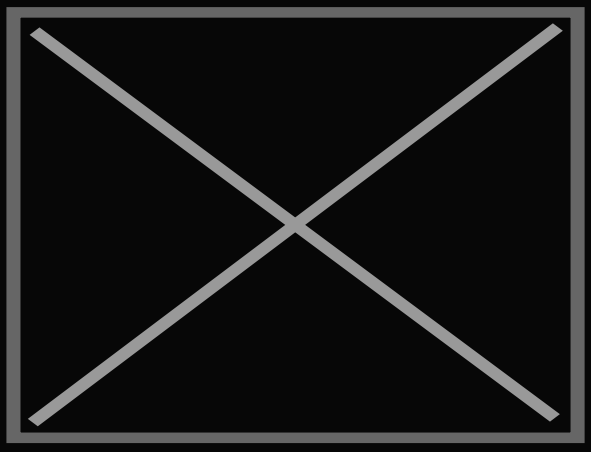
Che tipo di clientela frequenta il suo locale?

È eterogenea, di tutte le età. La cosa che mi piace è che spesso i genitori iniziano i figli al nostro ristorante, e viceversa. A disposizione abbiamo due sale che ci permettono di avere sia grandi comitive, sia romantiche coppiette.

Quale è il piatto che va di più? La clientela osa o ha gusti standard?
Le specialità sono le Fajitas, naturalmente: gustose striscioline di carne marinate, cotte alla piastra, servite con classiche tortillas e tipiche salse. Ma da noi si gusta di tutto: dal semplice, ma ottimo hamburger, a piatti più caratteristici come il burrito ripieno di chili con carne.
Come fidelizzare la clientela in un ristorante etnico, soprattutto in periodi di crisi come questo?
La fidelizzazione avviene offrendo la qualità a buoni prezzi.

www.ristorantemivida.it

Lino Lettieri del Ristorante Piedra del Sol di Bologna



Perché ha deciso di aprire un ristorante messicano?

Piedra del Sol fa parte di un progetto di franchising in varie città italiane ed europee.
Quello di Bologna è stato aperto nel 1992 quando mancava una proposta di questo tipo in città.

Come è organizzato il locale e la cucina?
Siamo 5 soci: 2 in cucina, 2 al bar, e io che mi occupo di amministrazione, oltre al personale di sala. Lo chef, Carmelo, è italiano, e per specializzarsi ha fatto in passato formazione. Offriamo una cucina messicana tradizionale leggermente rivisitata, aperta fino alle 24, e la possibilità di menu fisso e o dedicato ai bambini e alla pausa pranzo.

Che tipo di clientela frequenta il locale?
Chi viene al ristorante cerca un ambiente informale dove gustare la nostra cucina messicana o passare un divertente dopo cena sgranocchiando nachos e sorseggiando un cocktail. Abbiamo famiglie intere così come giovani esterofili che amano viaggiare e da noi ritrovano un'atmosfera esotica. Quello che noto è che sempre più la gente non esce per mangiare ma per festeggiare o per stare in compagnia, per vivere un'esperienza diversa.

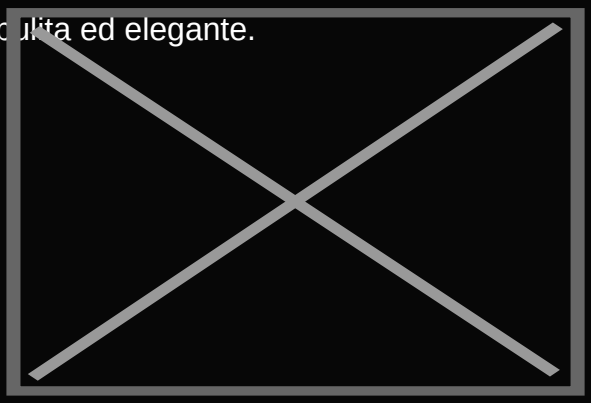
Il ristorante ha risentito della crisi?
C'è stata negli ultimi due anni una contrazione dei consumi, inutile negarlo, ma siamo qui da 21 anni e resistiamo ancora.

Qual è il segreto di questa longevità?
Trovare la giusta misura fra qualità e prezzi, per fidelizzare la clientela e tenersi stretti i nuovi avventori. E poi offrire nuove proposte. Per esempio di recente abbiamo rinnovato il bar per un dopocena stimolante dove bere tiki cocktail e rilassarsi sui nostri sofà, il venerdì c'è un dj che propone musica latina ai nostri ospiti. Infine abbiamo fatto un accordo con una scuola di ballo argentina per insegnare una sera a settimana il tango ai nostri clienti.

www.piedrabologna.it

Isabella e Andrea del Ristorante Habanero di Torino

Perché ha deciso di aprire un ristorante messicano?
Io e mio marito siamo appassionati del Messico e della sua atmosfera. Così nel 2011 abbiamo pensato ad un concept, lontano dai soliti schemi, sia architettonici sia culinari: un etnico in chiave moderna. Come ispirazione abbiamo avuto il famoso esponente dell'architettura messicana contemporanea Luis Barragàn evitando così il classico stile messicano, scegliendo un'immagine più pulita ed elegante.



Come organizzate la cucina?

Abbiamo la fortuna di avere uno chef messicano con noi da sempre. Questo ci permette di non puntare come fanno in molti sul Tex/Mex ma sulla vera tradizione messicana, mantenendo buona qualità e un'offerta variegata. Per le materie prime abbiamo fornitori locali (ad esempio per il pollo) e un distributore specializzato su Milano, mentre per gli ingredienti irreperibili in Italia, come alcune spezie o le tortillas di farina di mais, o per il vino (argentino) ci affidiamo al web attraverso gli shop online.

Che tipo di clientela frequenta il locale?
La piazza di Torino non è semplice, la clientela è molto esigente, ma abbiamo trovato la giusta misura, grazie anche a qualche critica. Per lo più vengono clienti che amano l'etnico e sono affezionati alla nostra proposta, sia giovani che famiglie. Per lo più si ordina qualcosa che si conosce, ma ad alcuni piace anche sperimentare.

Un piatto che va per la maggiore?
Il chimichanga, una tortilla riempita con vari ingredienti. Il nostro chef lo propone in una versione rivisitata e il cliente può scegliere gli ingredienti a suo piacimento. Penso venga gradito molto perché è un piatto "interattivo" e personalizzabile.

Come fidelizzare la clientela in un ristorante etnico, soprattutto in periodi di crisi come questo?
Sicuramente con la qualità delle materie prime, ma anche studiando nuove proposte in base alle

esigenze del cliente. Qualche esempio: abbiamo attivato un servizio di delivery dal sito; abbiamo studiato proposte per i vegetariani e i vegani con seitan o muscolo di grano; alterniamo alle classiche portate, piatti originali come l’arrachera un piatto a base di carne con il nopales (foglie di cactus) e formaggio; variando l’offerta primaverile ed estiva con il pesce, rispetto a quella della stagione fredda più basata sulle carni.

www.ristorantehabanero.net