Come cambia la ristorazione col Covid-19: l'indagine di Rational

ristorante-vuoto-50b368f4

Qualcuno si è affidato a servizi di delivery esterni, qualcuno ha potenziato il proprio servizio a domicilio, altri hanno dovuto organizzare le consegne da zero; qualcuno ha scoperto (o riscoperto) l'uso dei social network per condividere le informazioni con i clienti, altri hanno apportato qualche aggiornamento alle proprie App per aggiungere nuove funzioni: insomma, i ristoratori non sono rimasti fermi a guardare. Seppure con qualche difficoltà, con qualche variazione negli orari di apertura, magari con personale ridotto, si sono attivati per mantenere vivi i rapporti con la clientela e per ottimizzare tempo e risorse.

La prima tappa di RATIONAL è "Locanda Urbana" in **Valle d'Aosta**: un piccolo ristorante nel cuore dell'Aosta Romana che della condivisione e del "social eating" ha fatto il proprio tratto distintivo, proponendo ai clienti tavoli condivisi, un'unica pentola per tutti in mezzo al tavolo e spazi per co-working o gruppi di studio. «Ovviamente abbiamo dovuto mettere da parte il nostro format abituale e sviluppare il servizio di consegna a domicilio, che comunque avevamo già iniziato a organizzare qualche mese fa» racconta Roberto Villa, Executive Chef del locale «Abbiamo scelto di lavorare nel modo più professionale possibile, con attrezzature adeguate, dagli imballaggi compostabili fino a sistemi di conservazione del caldo/freddo per il trasporto, munendoci di zaini a isolamento termico da 3 cm e scomparti divisi». Ma non è tutto: dato che i clienti non possono andare alla Locanda Urbana, è Locanda Urbana ad andare dai clienti. «Per far vivere l'esperienza del nostro locale anche a casa, inseriamo in ogni delivery la nostra tovaglietta, le nostre posate, i nostri adesivi e le spille colorate» continua Roberto Villa «Un'altra cosa molto apprezzata dalla nostra clientela sono i nostri "kit" per ricreare i nostri piatti a casa. Forniamo le nostre Basi Pinsa artigianali precotte e abbattute, unitamente ad alcuni ingredienti, tra cui i nostri speciali Lowburger di Manzetta Prussiana o di Fassona Piemontese, cotti lentamente e a bassa temperatura nel nostro SelfCookingCenter RATIONAL, pronti per essere finiti in padella mantenendo tutto il gusto e la qualità delle materie prime».

Dalla Valle d’Aosta si passa in provincia di **Lecco**, alla caffetteria, pizzeria, hamburgeria “La Piazzetta” di Oggiono, un locale nato con l'idea di offrire ai clienti un punto di incontro accogliente, portando in tavola prodotti di qualità ad un prezzo accessibile a tutti. «Scegliamo con cura i nostri ingredienti e i piatti del nostro menù. Prestiamo molta attenzione alla qualità e ricercatezza delle materie prime, dal caffè di nostra produzione, passando per la farina biologica, alla carne utilizzata per i nostri hamburger e tagliate» racconta il titolare Omar Redaelli «Per far fronte a questa situazione, da subito ci siamo organizzati con un servizio di consegna a domicilio, sia con mezzi nostri, sia attraverso la piattaforma CosaOrdino.it. Abbiamo pensato a un Menu Delivery che ci permettesse di mantenere inalterata la qualità dei piatti che offriamo. Per la cottura degli hamburger ci affidiamo alla funzione Grill del SelfCookingCenter, ottenendo carni sempre succose e saporite». La Piazzetta ha riscoperto in questo periodo anche i piccoli piaceri dei social network. «Siamo contenti perché nonostante questo periodo di “isolamento” sociale, riusciamo a mantenerci in contatto con la clientela attraverso i social: abbiamo più interazioni, i nostri clienti, abituali e nuovi, condividono le foto dei piatti, ci taggano, ci ringraziamo per le consegne. Ci fa molto piacere, ci strappa sempre un sorriso».

La tappa successiva è **Verona**, per la precisione la trattoria “Casa Lady” di Garda. «Il nostro è un paese prettamente turistico sul Lago di Garda: nel nostro locale, situato direttamente sul lago, offriamo spaghetti con i tipici sughi italiani, lasagne, arrosti, ma anche piatti freschi come la caprese o prosciutto e melone, tutti piatti dai gusti tipicamente italiani, compresa ovviamente la pizza, con impasto fatto a mano tutte le sere e lievitato lentamente per tutta la notte» spiega il titolare Ivan Bonomi «Inoltre, riserviamo particolare attenzione ai prodotti del nostro Lago e della provincia di Verona, come i bigoli con l’Amarone e con il luccio, le tagliatelle al pesce persico e patate, carne salà, trota ai funghi, e molti altri ancora». Purtroppo questo è un periodo un po’ difficile, per la mancanza di turisti e in generale per la chiusura dettata dall’emergenza sanitaria. «Anche noi ci siamo attrezzati per fornire un servizio di delivery, anche se nella nostra zona inizialmente faticava a prendere piede. Nelle ultime settimane invece va decisamente meglio, le persone sono alla ricerca di piatti particolari per cambiare un po’, per mangiare qualcosa di diverso. Nel nostro caso stiamo consegnando tante porzioni di Paella, che cuciniamo interamente nel SelfCookingCenter. Ormai questo forno è diventato imprescindibile nella nostra cucina, abbiamo abbandonato praticamente ogni altra forma di cottura. Ha tantissime funzioni, che vanno incontro alle nostre esigenze. Credo sia la tecnologia del futuro».

Il viaggio di RATIONAL si conclude in **Sicilia**, nel ristorante giapponese “Oxidiana” di Catania. Si tratta forse del primo ristorante giapponese aperto a Catania, in attività dal 2001, anticipando di anni il trend della cucina asiatica, con costanti standard di altissimo livello. Racconta la General Manager Barbara Fait: «I nostri chef offrono alla clientela, anche internazionale, la possibilità di assaporare la

freschezza e la genuinità della cucina giapponese, in un magico incontro tra immagine, essenza e perfezione. Da noi il cliente trova non solo cibo curato, ma anche arte, filosofia e cultura di un popolo, in un ambiente raffinato e moderno». Il ristorante Oxidiana da sempre offre un servizio di take away e delivery, pertanto la situazione di emergenza non li ha colti di sorpresa: erano già organizzati con rider, contenitori termici e un menù completo consultabile online. «Già dal primo giorno di lockdown, noi eravamo operativi, seppure con personale ridotto». Una mano in cucina viene dalle attrezzature, in particolare dal SelfCookingCenter, che consente di avere un'organizzazione più gestibile nei tempi e flessibile nelle cotture, soprattutto con i piatti che richiedono la cottura o necessitano di essere tenuti al caldo. «Nonostante le difficoltà, non potevamo fermarci adesso, anche per non perdere la fiducia e l'affetto dei nostri clienti. Il nostro è un lavoro fatto di emozioni, di gusti, di sensazioni, per questo è importante rimanere nel cuore della clientela, anche se con modalità diverse rispetto al solito».

Senza dubbio i ristoratori e professionisti del settore si sono adattati alle nuove condizioni con estrema flessibilità, reagendo in modo rapido alla situazione, unendo tanta passione, voglia di fare e aiutati da attrezzature di cottura intelligenti e versatili, che permettono di adeguarsi alle richieste di un mercato in evoluzione, specialmente negli ultimi mesi.