

UNA VOCE FUORI DAL CORO di Stefano Bonini

La crisi... come affrontarla in cucina

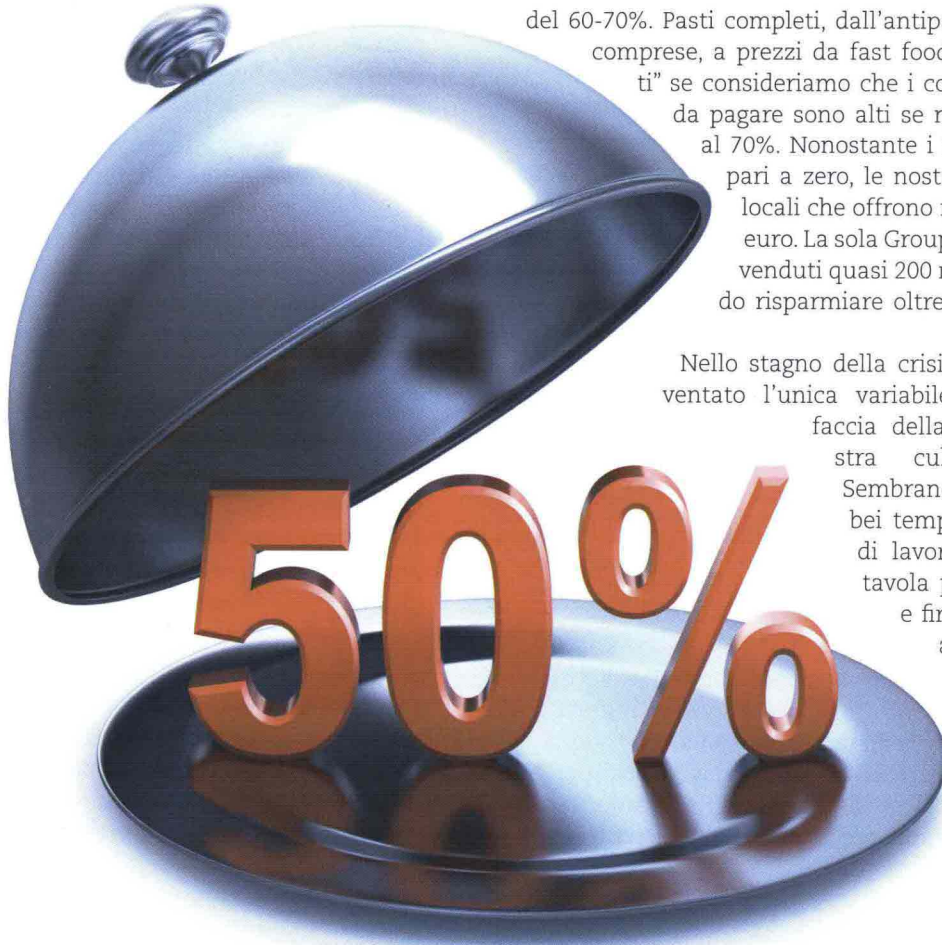
**tmi**
trademark italia

E' un fiume in piena la crisi. Investe e travolge, semina numeri in negativo, fa tremare i grandi gruppi economici e i piccoli nuclei famigliari. Spaventa anche i ristoratori che negli ultimi 18 mesi hanno visto crollare tanto i pranzi di lavoro quanto le cene conviviali. Recenti sondaggi hanno evidenziato che, per combattere la crisi, l'87% degli italiani rinuncia a pranzo e cene fuori casa. Cosa si può fare allora per resistere alla tempesta e uscire vincitori? Molti ristoratori si sono riorganizzati, hanno rivisto la loro proposta gastronomica cercando di contenere i costi sia in termini di personale che di materie prime. Si punta ad accorciare la filiera, a ridurre i prezzi offrendo prodotti di stagione e di prossimità ... ma occorre fare ricerca e impegnarsi ancora di più. C'è chi prova a creare piatti di qualità partendo da prodotti meno nobili: valorizzare materie prime povere è una sfida che sta dando buoni risultati. C'è anche chi punta sul marketing, lanciando menu a prezzi speciali a determinate ore del giorno. In sostanza si naviga a vista, cercando di inventarsi qualcosa che funzioni.

In questa giungla di incertezza e paura, tra menu tutto compreso, piatti unici e serate a tema, dilagano i coupon, vera e propria "spada di Damocle" per molti ristoratori. Sono diventati una "droga" per molti operatori della ristorazione (anche stellati), che adesso propongono pranzi e cene a prezzi scontati



42 | L'Arte in Cucina



del 60-70%. Pasti completi, dall'antipasto al dolce bevande comprese, a prezzi da fast food ... cose da "disperati" se consideriamo che i costi delle commissioni da pagare sono alti se non altissimi: dal 30% al 70%. Nonostante i margini praticamente pari a zero, le nostre città sono piene di locali che offrono menu scontati a 10-15 euro. La sola Groupalia quest'anno ne ha venduti quasi 200 mila in tre mesi facendo risparmiare oltre 5 milioni agli utenti.

Nello stagno della crisi il prezzo sembra diventato l'unica variabile che conta ... alla faccia della qualità e della nostra cultura gastronomica. Sembrano lontani anni luce i bei tempi, quando le riunioni di lavoro si concludevano a tavola per stringere alleanze e firmare contratti tra un antipasto, un primo piatto e un buon bicchiere di vino!



"We have too many cooks in the kitchen."