



MANIFESTO dell'OSPITALITÀ e della TAVOLA i Valori della Ripartenza

La Federazione Italiana Cuochi (FIC) in collaborazione con Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) e l'Università San Raffaele di Roma, a seguito del web meeting tenutosi giovedì 9 aprile, pubblica simbolicamente nel giorno di Pasqua un Manifesto dell'Ospitalità e della Tavola che vuol essere un augurio di pronta "rinascita" per l'intero comparto ristorativo ed enogastronomico italiano.

A sottoscriverlo cuochi, ristoratori, esponenti delle istituzioni, giornalisti del settore, dirigenti aziendali dell'Ho.Re.Ca, rappresentanti di categoria del turismo e dell'agroalimentare italiano che, nella tavola rotonda virtuale diffusa sui canali web il 9 aprile, hanno offerto contributi e testimonianze per immaginare il futuro di un settore strategico del Made in Italy; un comparto che, insieme a quello turistico, è oggi fra quelli più a rischio a causa dell'emergenza sanitaria da Coronavirus.

Il manifesto presentato non vuole proporsi come un documento chiuso o definito una volta per tutte, ma essere piuttosto una testimonianza aperta, in fieri, portatrice di visioni sempre nuove ed integrabili. Un documento, insomma, adeguato ad un momento di profonde trasformazioni, che ha come suo primo obiettivo quello d'identificare i valori centrali e i modelli produttivi che guideranno nei mesi a venire la ristorazione di domani.

Fra i valori da reinterpretare e approfondire in vista di una ripartenza delle attività, sono stati individuati i seguenti nuclei:

■ La Condivisione:

- La ristorazione italiana dovrà sforzarsi di superare ogni individualismo, valorizzando nell'offerta la pluralità delle proposte, progettando nuovi modus operandi.
- Per ricostruire un nuovo modello produttivo si dovrà ridisegnare un possibile modello di consumo, interrogandosi prima di tutto sui bisogni e le necessità emotive che guideranno le scelte del cliente.
- Riprogrammare le attività, per molti ristoranti, significherà prevedere un'offerta di servizi più ampia della classica somministrazione, anche attraverso il delivery e le ordinazioni da asporto, rivendicando un fetta di mercato finora prerogativa di altri esercizi.
- Con la prevista diminuzione dei coperti nei locali, oltre a lavorare su più turni di somministrazione, i ristoranti potrebbero allungare gli orari d'apertura, impegnandosi magari in altre attività collaterali, potendo funzionare ad esempio preparando e somministrando anche colazioni e aperitivi, produzioni di pasticceria ecc.
- Prendere a modello esperienze ristorative sperimentate in territori esteri o nazionali permetterà di seguire esempi virtuosi verso la normalizzazione.

■ Il Territorio

- La territorialità sarà un elemento trainante della ristorazione di domani.
- In una globalizzazione sempre più diffusa il valore del territorio farà la differenza, sottraendo l'offerta ristorativa a modelli produttivi standardizzati.
- Il territorio, se visto attraverso l'occhiale dell'enogastronomia, è una "Rete" solidale fra due diversi comparti: quello agroalimentare e quello turistico e dell'accoglienza.
- La ristorazione dovrà farsi ambasciatrice della stagionalità e biodiversità dei territori.
- La ristorazione dovrà sempre più lavorare con il prodotto italiano e, dovendo concentrarsi in un primo tempo sulla clientela nazionale, potrebbe far riscoprire tradizioni enogastronomiche dimenticate e identità territoriali cariche di suggestioni e memoria.
- I valori legati alla scoperta o riscoperta delle micro territorialità, anche attraverso l'esclusività dei luoghi e delle persone che ne fanno parte, saranno ingredienti imprescindibili per suscitare emozioni sull'ospite.

■ La Sensorialità:

- L'attivarsi dell'esperienza sensoriale attraverso il cibo resterà, anche in futuro, centrale per la ristorazione ed elemento attrattivo imprescindibile per ogni ospite.
- Malgrado la multimedialità disponga oggi di strumenti on-line per raccontare il cibo o il vino nei modi più versatili, il valore dell'esperienza sensoriale diretta resterà insostituibile.

- Nella ristorazione di domani i sensi come strumenti di conoscenza e l'educazione del gusto saranno fondamentali, sia per gratificare il cliente, sia per permettergli di riconoscere un cibo sano.
- La cucina professionale attraverso una semplificazione delle ricette cercherà d'emozionare o sorprendere riportando nel piatto la "semplicità" (pochi passaggi = più sicurezza) e la riconoscibilità sensoriale degli ingredienti.

■ Il Benessere:

- In una fase di presunta convivenza con il virus sarà compito delle istituzioni fornire alle strutture ristorative, prima di permetterne la riapertura, un decalogo con linee guida comuni sulla sicurezza e prevenzione sanitaria.
- Le norme di prevenzione saranno in fase di riapertura fondamentali per la conquista della fiducia dei clienti.
- Le imprese ristorative dovranno tutelare i propri clienti attraverso comportamenti virtuosi di prevenzione, quali ad esempio: dividere in più turni la somministrazione dei pasti per evitare assembramenti nei locali, adottare un corretto distanziamento dei tavoli, misurare all'entrata la temperatura corporea degli ospiti, offrire il supporto di strumenti per la disinfezione delle mani, fare impiegare le mascherine a tutto il personale sia di cucina che di sala, offrire la carta del menu in versione digitale o monouso, servire le pietanze ordinate in singole porzioni coperte con cloche usa e getta.
- Sarà importante compilare i menù con l'obiettivo, oltre che del piacere e del gusto del cibo, anche della salute e benessere dell'ospite.

■ La Convivialità:

- Curare l'accoglienza e la stessa convivialità sarà sempre più un compito fondamentale per il ristoratore.
- Il valore della convivialità è purtroppo la vittima illustre dell'emergenza sanitaria da covid-19, e la sua nuova declinazione nel settore dell'accoglienza, sarà una vera priorità, alla quale si dovranno trovare risposte.
- La condivisione del cibo è parte imprescindibile della nostra cultura. In un mondo nel quale, fino a ieri per molti, consumare un pasto fuori casa era di fatto una consuetudine giornaliera, la limitazione della convivialità sarà una privazione molto sentita.
- Investire nella formazione e nelle competenze di chi opererà in cucina e in sala, al fine di esaltare l'empatia e la convivialità, sarà fondamentale per il bisogno di sicurezza del cliente.