



Nuove tecnologie, stesso impegno di sempre.



Riscaldamento Responsabile

www.olmar1957.it



n° 54 - ottobre 2020

L Livein

Lis edizioni · trimestrale · anno 11 - n° 54 - ottobre 2020 · € 15,00 · \$ 30,00



Viva l'Italia

Livein, dedicato a chi vive

Viva l'Italia

REAGIRE E FARE RETE

Davide del Duca

Mai come in questi tempi complicati ci siamo resi conto di quanto sia importante fare rete e dare risposte veloci, se il contesto non cambia dobbiamo cambiare noi, creando nuove forme di collaborazione gli uni con gli altri per essere più forti ed efficaci.

by Luca Bonacini

www.ambasciatoridelgusto.it / www.ratana.it

www.pizzarialanotizia.com / www.osteriafernanda.com

Una riflessione che vale per tutti gli ambiti professionali e in particolare per la Ristorazione, un comparto ampio e variegato che coinvolge 333.640 ristoranti e bar e impegna un milione e 200mila collaboratori, un terzo di loro sono donne e l'11% stranieri. È un settore fondamentale per l'economia italiana, con un fatturato annuo di 85,3 miliardi di euro, che nel comparto take-away, paninoteche e kebab, da dieci anni a questa parte sta crescendo del 54,7% (dati FIPE gennaio 2020). Un comparto quello della Ristorazione che ha pagato un prezzo altissimo durante e dopo il lock-down e per scongiurare le tanto temute chiusure che hanno già falciato il settore si può e si deve reagire con prontezza e lucidità. Dal canto loro i ristoratori hanno dimostrato di sapersi adeguare alle cogenti nuove restrizioni, scoprendosi creativi anche dal punto di vista della gestione quotidiana dovendo fare fronte a una gragnuola di nuove regole imposte per la sicurezza dei clienti e dei collaboratori, mentre è emerso subito l'urgenza di istituire un tavolo di concertazione con il Governo, per avere un dialogo che favorisse i frequenti cambi di scenario a cui la categoria era sottoposta. A questo proposito l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, una realtà con oltre 130 soci distribuiti in tutta la penisola, ha dimostrato di avere le idee molto chiare su cosa si può e si deve fare mettendo in campo un panel di iniziative concrete per fronteggiare il Covid e la nuova complicata situazione che si è creata. Fondata il 20 giugno 2016, è un'associazione senza scopo di lucro, che racconta l'eccellenza italiana della ristorazione e della pasticceria e tra i soci vanta ristoratori, pizzaioli, sommelier, persone di sala, pasticciere e gelatieri, che hanno brillato nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano e vede ai suoi vertici: Carlo Petrini, Presidente Onorario; Cristina Bowerman, Presidente; Paolo Marchi Vicepresidente; Cesare Battisti Segretario Generale. La prima azione forte è stata riuscire ad aprire un dialogo diretto ed efficace con le Istituzioni, a partire dal Sindaco di Milano, al Presidente della Regione

A reflection that applies to all professional areas and in particular to catering, a large and varied sector that involves 333,640 restaurants and bars and engages 1.2 million employees, one-third of them are women and 11% foreigners. It's a fundamental sector for the Italian economy, with an annual turnover of 85.3 billion euros. The take-away, sandwich bars, and kebab sectors have been growing by 54.7% for ten years now (FIPE data January 2020). An industry that has paid a high price during and after the lock-down and to avert the dreaded closures that have decimated the industry, we can and must react promptly and clearly. For their part, restaurateurs have shown that they are compliant with the new strict mandatory restrictions, finding themselves to be creative even from the daily management perspective, having to face a barrage of new rules imposed for customers and employees' safety. Simultaneously, it immediately emerged the urgent need to establish a consultation table with the Government to have a dialogue that would favor the frequent changes of scenario to which the category was subjected. In this regard, the 'Italian Association Ambassadors of Taste,' a reality with over 130 members in the whole peninsula, has been shown to have very clear ideas about what can and should be done by fielding a concrete initiatives panel to deal with the Covid and the new complicated situation that has arisen. Founded on 20 June 2016, it is a non-profit association, which tells the Italian excellence of catering and pastry and among its members boasts restaurateurs, pizza chefs, sommeliers, people in the dining room, pastry chefs and ice cream makers, who have shone in the enhancement of the Italian food and wine heritage and sees at its top: Carlo Petrini, Honorary President; Cristina Bowerman, President; Paolo Marchi Vice President; Cesare Battisti General Secretary. The first strong action was to be able to open a direct and effective dialogue with the institutions, starting with the Mayor of Milan, the President of the Lombardy Region, the Gover-



ment, with whom the economic issue was addressed, which is fundamental to steer the sector out of the quicksand of the crisis, immediately after addressing the issue of the psychological conditions of restaurateurs and their employees, given the serious tensions that the general stalemate was causing, through a new project with the Order of Psychologists of Lazio, which provided the associates with solutions effective in coping with the stress-induced effects of a new condition. Simultaneously, solidarity with those most in need, one of the main elements of the association's activity, has not been lost sight of, providing for the establishment of cycles of thematic "online" lessons for students, who represent one of the weakest categories. An accurate work of weaving relationships has committed energy and resources to obviate the endemic fragmentation of the sector with the #FareRete project, a table at which all the sector

Lombardia, al Governo, con cui si è affrontato il tema economico, fondamentale per traghettare il settore fuori dalle sabbie mobili della crisi, affrontando subito dopo il tema delle condizioni psicologiche dei ristoratori e dei loro dipendenti, viste le gravi tensioni che lo stallo generale stava causando, attraverso un nuovo progetto con l'Ordine degli Psicologi del Lazio, che ha fornito agli associati soluzioni efficaci per fronteggiare gli effetti causati dallo stress di una nuova condizione. Nel contempo non si è persa di vista la solidarietà verso chi aveva più bisogno, uno degli elementi di spicco dell'attività dell'associazione, provvedendo a istituire cicli di lezioni tematiche "online" per gli studenti, che rappresentano una delle categorie più deboli. Un accurato lavoro di tessitura di relazioni, ha impegnato energie e risorse per ovviare all'endemica frammentazione del settore con il progetto #FareRete, un tavolo al quale si potessero sedere tutte



le Associazioni di settore, riuscendo in un intento complesso che invece ha dato risultati inaspettati, andando oltre alla logica del singolo, facendo prevalere per la prima volta in Italia un pensiero comune fra i player del settore. Il dialogo con le parti istituzionali e politiche ha reso operativo un piano unitario, nel breve, medio e lungo periodo, che ha permesso di mettere concretamente in atto strumenti indispensabili per la sopravvivenza del settore, come la cassa integrazione, la sospensione di leasing e mutui, il sostegno per gli affitti, i prestiti garantiti dallo stato, l'asporto, la detassazione, l'occupazione di suolo pubblico, che si sono effettivamente attuati. Ma è anche stato creato il "fondo ristorazione", una prima azione di Governo in favore del comparto, con un contributo di 600 milioni di euro, che dà il giusto peso alla Ristorazione, fulcro della filiera agroalimentare, capace di generare valore e ripartenza, ma che va anche sostenuta in casi eccezionali come quello che stiamo vivendo. "Siamo riusciti nell'intento di mettere allo stesso tavolo 31 associazioni che rappresentavano 100.000 imprenditori, così avevamo i numeri per parlare con la politica e potevamo essere maggiormente ascoltati. - Racconta Gianfranco De Cristofaro, responsabile tecnico scientifico di ADG - Grazie al dialogo, abbiamo ottenuto importanti misure che hanno gettato le basi per la sopravvivenza del comparto. Importantissimo il fondo ristorazione ottenuto con la ministra Bellanova, una misura che prevede 600 milioni per l'acquisto di prodotti e beni alimentari, risorse che non finiranno nelle tasche dei ristoratori, ma dei produttori di vino, carne, latte, formaggi, sostenendo l'agroalimentare. Ci hanno ascoltato in questi mesi. E' la prima volta che la politica ci ascolta, è stata stanziata una somma importante che verrà finanziata anche per i prossimi anni. Abbiamo oltre 130 associati, ed è motivo di orgoglio aver ottenuto questi risultati, non per noi ma per tutta la Ristorazione e la filiera, una serie di misure che premiano le idee giuste. Per quanto il comparto abbia bisogno di molto di più, sono passi importanti e il dialogo sta proseguendo con altri importanti progetti". Efficaci attività e iniziative che hanno dimostrato notevole capacità di dialogo e ha creato coesione, tra Gli ambasciatori del Gusto e le altre realtà associative, ma non solo, nei mesi scorsi è anche nato il #Green Deal, per la strategia Farm - to Fork (dal

Associations could sit, succeeding in a complex intent that instead gave results unexpected, going beyond the logic of the single, making a common thought prevail among the players in the sector for the first time in Italy. The dialogue with the institutional and political parties has made operational a unitary plan, in the short, medium, and long term, which has made it possible to concretely implement indispensable tools for the survival of the sector, such as layoffs, the suspension of leasing and mortgages, support for rents, loans guaranteed by the state, take-away, tax relief, occupation of public land, which have been implemented. But the "catering fund" was also created, first government action in favor of the sector, with a contribution of 600 million euros, which gives the right weight to catering, the fulcrum of the agri-food chain, capable of generating value and restarting, but which must also be supported in exceptional cases such as the one we are experiencing. "We managed to put 31 associations representing 100,000 entrepreneurs at the same table, so we had the numbers to talk to politics and could be listened to more. Gianfranco De Cristofaro says - Thanks to the dialogue, we have obtained important measures that have laid the foundations for the sector's survival. The catering fund obtained with Minister Bellanova is very important, a measure that foresees 600 million for the purchase of food products and goods, resources that will not end up in the pockets of restaurateurs but of producers of wine, meat, milk, cheeses, supporting the agri-food. They have listened to us in recent months. It is the first time that politics has listened to us, a substantial sum has been allocated that will also be financed for the next few years. We have over 130 associates, and it is a source of pride to have obtained these results, not for us but for the entire catering and supply chain, a series of measures that reward the right ideas. Although the sector needs much more, these are important steps, and the dialogue is continuing with other important projects". Effective activities and initiatives that have shown a remarkable capacity for dialogue and created cohesion, between Ambassadors of Taste and other associations, but not only that, in recent months the #Green Deal was

also born, for the Farm - to Fork strategy (from field to table), a project in which catering reaffirms the role of reference that it has always had between the consumer and the agri-food chain, the purpose of the initiative is to enhance products with low environmental impact by increasing the supply of organic, sustainable products to short supply chain, raising awareness of associates, customers, suppliers and journalists in the fight against food waste. Three members of the association talked with us and told us what has changed in their premises: Cesare Battisti of the Ratanà restaurant in Milan: "It is a strange period of great reflection: we decided to observe it with intensity and curiosity to understand it deeply. And so we also caught a good side. I have always been convinced that the restaurant is not just a place to eat, and this change of pace, this "brake on the frenzy" to which we were all subjected every day, allowed us to get closer to people. We saw it at home and in the restaurant. We realize that if on the one hand, our customers can enjoy lunches and dinners more, on the other hand, we have the excellent opportunity to get closer to them by telling everything that matters to us such as the origin of the products, the attention we pay to local producers, the importance of the seasonality of raw materials. We must use this opportunity to educate our guests about real good nutrition. Technically we also winked at the shop, in particular for the wine and bread made for us by master bakers, and we have two gastronomic menus offered in delivery, designed for quick lunches but not to replace that experience that only the kitchen of a restaurant can give ". Enzo Coccia of the La Notizia restaurant in Naples: "After the reopening, the biggest news on the two premises were the introduction of take-away and delivery. In particular, for the delivery, we use both the internal staff of La Notizia, with an ad hoc rented fleet, and the most famous food delivery companies. A slightly more streamlined Essential menu was proposed, which always focuses on the quality of raw materials and ingredients. The product 'Mpustarella,' exclusive to La Notizia, has had a strong impulse, a mixture of type 1 and whole wheat flour, enriched with a blend of sunflower seeds, flax, and sesame with soy and oats, which takes up the traditional Neapolitan 'maremma' consumed by workers, today offered in a completely new way with innovative fillings ". Davide Del Duca, of the Osteria Fernanda in Rome: "After the reopening, it was a difficult moment, new rules, less covered, distances, masks, everything seemed to be complica-

campo alla tavola), un progetto nel quale la Ristorazione riaffermi il ruolo di riferimento che ha sempre avuto tra il consumatore e la filiera agroalimentare, scopo dell'iniziativa valorizzare i prodotti a basso impatto ambientale incrementando gli approvvigionamenti di prodotti biologici, sostenibili, a filiera corta, sensibilizzando associati, clienti, fornitori e giornalisti nella lotta allo spreco alimentare. Tre membri dell'associazione hanno dialogato con noi e ci hanno raccontato cosa è cambiato nei loro locali: Cesare Battisti del ristorante Ratanà a Milano: "È un periodo strano e di grande riflessione: abbiamo deciso di osservarlo con intensità e curiosità per capirlo profondamente. E così abbiamo colto anche un lato buono. Sono sempre stato convinto che il ristorante non sia solo un luogo dove mangiare e questo cambio di ritmo, questo "freno alla frenesia" a cui tutti quotidianamente eravamo sottoposti ci ha permesso di avvicinarci di più alle persone. Lo abbiamo visto in casa e al ristorante. Ci rendiamo conto che se da un lato i nostri clienti riescono a godersi di più i pranzi e le cene, dall'altro noi abbiamo la grande possibilità di avvicinarci a loro raccontando tutto quello che per noi conta davvero come la provenienza dei prodotti, l'attenzione che rivolgiamo ai produttori locali, l'importanza della stagionalità delle materie prime. Dobbiamo sfruttare questa opportunità per educare i nostri ospiti ad una vera buona alimentazione. Tecnicamente abbiamo anche noi strizzato l'occhio allo shop, in particolare per il vino e per il pane fatto per noi da maestri panificatori e abbiamo due menù gastronomici proposti in delivery, pensati per pranzi veloci ma non per sostituire quell'esperienza che solo la cucina di ristorante può dare". Enzo Coccia del ristorante La Notizia di Napoli: "Dopo la riapertura le più grandi novità sui due locali sono stati l'introduzione di asporto e delivery. In particolare per il delivery utilizziamo sia personale interno de La Notizia, con una flotta noleggiata ad hoc, sia le più note aziende di food delivery. Si è proposto un menù Essenziale un po' più snello, che punta sempre sulla qualità delle materie prime e degli ingredienti. Il prodotto 'Mpustarella', esclusivo de La Notizia, ha avuto un forte impulso, una miscela di farina di grano tenero tipo 1 ed integrale, arricchita con un blend di semi di girasole, lino e sesamo con soia e avena, che riprende la tradizionale 'maremma' napoletana consumata dai lavoratori, oggi proposta in maniera del tutto nuova con farciture innovative". Davide Del Duca, dell'Osteria Fernanda a Roma: "dopo la riapertura è stato un momento difficile, regole nuove, meno coperti, distanziamenti, mascherine, sembrava essere

Enzo Coccia



tutto complicato. E invece il cambiamento è stato molto meno complesso di quello che si temeva, in sala i ragazzi sono riusciti a mantenere sempre quel rapporto naturale ed empatico che instaurano con i clienti e la loro collaborazione è stata fondamentale. Anzi, il fatto che le norme siano rispettate crea sicurezza nei clienti. Certo alcuni problemi che già esistevano ora si fanno ancora più gravosi, mi riferisco ai 'no show' (non telefonare per disdire il tavolo), i quali ora pesano ancora di più sulle spalle dei ristoratori che hanno dovuto rinunciare anche ad una parte di coperti. È un problema culturale, l'idea che se avviso o no non cambia nulla è radicata negli avventori dei ristoranti anche con una pandemia in atto. C'è da chiedersi il perché, il nostro "mestiere" non viene rispettato, è colpa nostra che facciamo passare un messaggio sbagliato o dell'attuale poca cultura culinaria e ristorativa? Parlando invece del menu abbiamo deciso di caratterizzare ancora di più la nostra cucina riforrendoci con maggior intensità dai piccoli produttori locali, abbiamo scelto di lavorare ancora di più con loro con l'intento di fare comunità e valorizzare il nostro territorio. In questi mesi stiamo cercando di creare una nuova "normalità" che sembra funzionare bene". ■

ted. But the change was much less complex than what was feared, in the dining room, the boys have always managed to maintain that natural and empathic relationship they establish with customers, and their collaboration was fundamental. Indeed, the fact that the rules are respected creates security for customers. Certainly, some problems that already existed now become even more burdensome; I am referring to 'no shows' (do not call to cancel the table), which now weigh even more on the shoulders of restaurateurs who have had to give up even a part of covers. It is a cultural problem, the idea that nothing changes whether I notice it or not is rooted in restaurant patrons even with an ongoing pandemic. We have to ask ourselves why our "job" is not respected, is it our fault that we pass the wrong message or the current little culinary and restaurant culture? Speaking instead of the menu, we decided to characterize our cuisine even more by supplying ourselves with greater intensity from small local producers, we have chosen to work even more with them to create community and enhance our territory. In recent months we are trying to create a new "normal" that seems to work well. " ■