



di Leopoldo Meneghetti

Ma di quale crisi parliamo?

È l'argomento principale di discussione: crisi, recessione sono lo spauracchio lasciato in eredità dal 2008 appena trascorso. In tal senso vorrei significarVi un fatto successosi durante la visita presso un'azienda veneta. Il titolare all'atto del commiato mi portò nell'ufficio della moglie e mi fece osservare dalla finestra un capannone: "il nostro ultimo acquisto - mi disse - qui sorgerà un'unità produttiva robotizzata, un investimento importante, impegnativo, ma servirà a migliorare l'azienda ed il servizio per il nostro cliente". La cosa mi fece riflettere non poco, ponendomi la domanda: la crisi è un fatto strutturale oppure è una situazione interiore delle persone e degli imprenditori? Subire eternamente gli eventi piuttosto che gestirli, ovvero: si può scegliere se "essere la foglia trascinata dal vento o essere il vento"? Di certo questo



imprenditore ha scelto di essere il vento. Guardando questo esempio sono legittimato a pensare che, se di crisi vogliamo parlare, dobbiamo allora ammettere che è una crisi si strutturale, ma soprattutto di idee, di volontà e di coraggio. Questo pensiero provocatorio serve da cappello per riportarci nel tema reale della ristorazione italiana, e mi riferisco a quella parte di ristorazione nata dalla facilità o dall'improvvisazione imprenditoriale,

che aumenta i prezzi piuttosto che contenerli, restia all'innovazione e che vede la tecnologia come spesa e non come investimento.

Innovazione tecnologica e ristrutturazione rappresentano la base se si vuole far parte della ristorazione del domani poiché solo così si riuscirà a recuperare competitività e diventare interessanti per il cliente. A conferma di ciò basti vedere l'incremento o la tenuta di fatturato dei ristoranti definiti low cost, termine modaiole che ha fatto riscoprire gli agriturismo, le antiche osterie, le proposte genuine con i sapori di un tempo. Un'altra riprova è data dalla sempre più crescente richiesta della buona, sana bistecca e carne alla brace, sia essa pollo, rosticciana, salsiccia ecc. Cresce infatti sempre più il consenso del consumatore che ricerca una ristorazione competitiva, rinunciando agli estetismi a favore della praticità e della qualità, e se la cottura è a vista, questo concetto viene ampliato e percepito maggiormente. La cottura a vista premia sempre: ordine, pulizia, freschezza, genuinità e professionalità sono le sensazioni che vengono espresse e trasmesse al commensale; se poi questa è integrata nella sala, l'effetto è raddoppiato ed il risultato garantito. Le resistenze che si incontrano nel proporre un sistema di cottura alla brace a vista sono notevoli,



figlie di una radicata concezione arcaica di visione degli spazi: la sala per i tavoli, la cottura in cucina, come se questa sia una cosa da nascondere piuttosto che un'opportunità o un plus. Un metro tolto alla sala è un tavolo in meno, un tavolo in meno è guadagno in meno, senza considerare che quello spazio sacrificato al tavolo ed investito nella cottura a vista vende, vende, incredibilmente vende. Vincere queste resistenze significa vincere la crisi delle idee, significa divenire propositivi, significa investire nella propria azienda e quindi nel futuro di un'attività che ha bisogno di essere ripensata in un'ottica più reale e contemporanea. Sicuramente l'impegno non è poco, l'area deve essere ben gestita, si deve dedicare una persona



professionalmente preparata, ma quella persona diventa il primo attore ed il primo venditore nel vostro locale, diventa il punto focale ed attrattivo. Va curata molto bene l'esposizione del cibo fresco: carne o pesce devono essere messi in risalto in modo che il cliente possa vedere bene e scegliere personalmente ciò che poi gli verrà preparato e cotto davanti. Che stiate eseguendo una ristrutturazione o una nuova costruzione, se volete inserire una postazione di cottura a vista in sala, dovete riporre particolare attenzione al corretto posizionamento, dimensionamento dell'impianto, tipologia dell'impianto stesso. Esso deve avere un'area circoscritta, con un bancone espositivo frontale, una zona di preparazione, una di rifinitura, lavello e lavamani, tavolo refrigerato o armadio frigorifero per la scorta. La griglia è da preferire a carbone, più impegnativa ma il risultato finale non è nemmeno paragonabile alle antagoniste pietre laviche, fry-top, o griglie a gas: sicuramente pratiche, ma che non danno carattere né personalità al cibo, anzi per certi aspetti lo maltrattano. L'aspirazione è importante non deve far rilasciare fumo (e dico fumo non aroma) in sala, e non deve togliere l'aria climatizzata interna, quindi la scelta si deve orientare su un sistema a reintegro, con aria trattata, non tanto per l'estate quanto per l'inverno. La graticola di cottura dovrà essere a basso impatto di metallo, ricordatevi che il

cibo si deve cuocere per irraggiamento e non per contatto da metallo, quindi preferite quelle in acciaio sottile. Altro aspetto importante la possibilità di alzare o abbassare il piano di cottura, questo per gratinare oppure per allontanare il cibo da eventuale fiamma viva; utilissimo in questo

caso il sistema che consente di togliere l'aria alla brace spegnendo la fiamma. Anche la pulizia è importante, anzi fondamentale, quindi la griglia si deve poter smontare e pulire sia nella graticola che nei pozzetti di cottura e nei suoi eventuali meccanismi interni. Fatto questo che cosa manca? Beh direi una succulenta costata alta 3 dita, oppure dei gamberoni imperiali belli polposi e vedrete che il successo è garantito. E converrete che la crisi colpisce chi resta immobile ad aspettare!