

CARI RISTORATORI, NON USCIRETE DALLA CRISI DIVENTANDO TUTTOLOGI!

29 Novembre 2020



L'AQUILA - È probabilmente il settore più colpito dalla crisi ma, allo stesso tempo, è forse anche quello meno versatile, al contrario di quello che si potrebbe pensare.

Parliamo della ristorazione, che da febbraio scorso sta affrontando ostacoli in molti casi insormontabili, ma troppo spesso sta arrampicandosi sugli specchi con il rischio di compromettere la reputazione di una categoria che è da sempre portabandiera dell'italianità.

Si osservano "mutazioni genetiche" anche in Abruzzo, poco incline al servizio a domicilio, forse meno ancora dell'Italia dove la cultura della socialità a tavola, e ancor più al bancone, ha pochi eguali nel mondo. Dimensioni e caratteristiche dei centri urbani non hanno peraltro mai favorito lo sviluppo di certe abitudini, per non parlare delle realtà minori, dove sopravvive una profonda tradizione di cucina domestica e, dunque, il pasto consumato fuori

casa costituisce un'esperienza gastronomica e un'occasione di socialità.

Eppure in molti, oggi, per un pur comprensibile istinto di sopravvivenza, allo stremo delle forze dopo mesi di lavoro intermittente o addirittura inesistente, rischiano di compromettere per sempre esperienze che hanno contribuito a scrivere la storia della gastronomia locale, se non stavano addirittura provando a indicare quella del futuro.

Ecco che, come in tutte le fasi critiche è essenziale una visione che sia in grado di proiettare un'idea a quello che sarà il mondo dopo - in questo caso - la pandemia, scoprendosi precursori senza rischiare, al contrario, di decretare la propria fine.

Non avete mai fatto il panettone ma avete dimestichezza coi lievitati? Cogliete l'occasione per realizzare i panettoni; le proposte artigianali si moltiplicano e ce n'è grande richiesta, anche grazie alla sensibilizzazione al "compra locale" portata avanti da molti media. Non vi era mai passato neppure per l'anticamera del cervello consegnare al cliente gli ingredienti per comporsi il piatto, ma siete imbattibili nei semilavorati? Provate un asporto "componibile". Sperimentate nei dessert, quelli sì che si prestano da portare a casa. Azzardate, sperimentate, ma non diventate pizzeria tutto d'un tratto o tavola calda dalla sera alla mattina.

Viviamo in una regione ricca di storia e tradizioni gastronomiche, in un paese in cui la cucina si candida a patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco. La cucina ha trascorso gli ultimi anni a fare ricerca, a porre attenzione costante alla filiera, alla materia prima e alle sue trasformazioni. Vorrete adesso convincerci di quanto sia imperdibile un piatto di spaghetti in una scatola da consumare mezz'ora dopo la preparazione? O che valga la pena assaggiare uno agnello cacio e ova in un box di plastica che è uscito dalla cucina chissà quanto tempo prima? O che gli arrosticini, per antonomasia da mangiare caldi appena tolti dalla brace, possano essere gustosi dopo aver trascorso mezz'ora in un cartoccio?

D'altra parte, se c'è un settore in cui le grandi piattaforme del commercio online difficilmente potranno imporsi è proprio la ristorazione, dove l'esperienza vale il conto e non il mero soddisfacimento del bisogno primario di sfamarsi. E non è forse un caso che delle cosiddette dark kitchen, di cui da almeno un paio d'anni si profetizza il boom, in Abruzzo non c'è neppure l'ombra.

Dunque, cari ristoratori, non improvvisate, non mortificate i risultati raggiunti in anni e anni di (vostro) lavoro e impegno costante. L'identità in cucina è importante e quella di un'insegna lo è altrettanto. *(m.sig.)*