



## FINE DINING: FUTURO E RINASCITA

Maggio 19, 2020 **Eleonora Galimberti Evidence Food**

La speranza di poter presto tornare alla normalità è un sentimento che nella sua naturalità assume oggi una carica emotiva e sociale completamente diversa.

La filosofia alla base del cambiamento è semplice. *“Non è il virus che deve cambiare noi, siamo noi che dobbiamo cambiare determinati aspetti nei confronti del mondo. Però non è che dobbiamo buttare via tutto quello che abbiamo creato. L'importante è cercare un po' di diversificare, ma mantenendo intatta la nostra filosofia e la coerenza su quello che noi siamo”*. Per **Matias Perdomo**, chef del ristorante stella Michelin **Contraste di Milano**, è scoccata una nuova era. *“Stiamo lavorando a format gastronomici alternativi e cercando di diversificare per non restare fermi e per cercare anche di mantenere il nostro organico al completo”*.

Il mood è *“reinventare la ristorazione ai tempi del coronavirus”*, che ha colpito duramente il settore e anche nel punto più alto e fragile: l'altissima cucina dei ristoranti più celebri, quelli stellati, esclusivi, con liste d'attesa a volte di mesi. I grandi chef, al pari di tutti, sono stati costretti ad una pausa di riflessione forzata a causa della pandemia Covid-19 che s'è abbattuta anche sull'Italia. Sin dal primo decreto del governo, che ha imposto il lockdown dell'intero Paese, hanno chiuso tutte le loro attività, e colto l'opportunità di riscoprire il valore del tempo e di sfruttarlo in modo costruttivo per studiare e sperimentare la creatività con maggiore calma.

È un dato di fatto che questo Coronavirus sia entrato a gamba tesa nella vita di tutti noi. L'eredità di questo periodo di fermo generale avrà un peso importante e tornare ad una serena quotidianità sarà impegnativo, ma non bisogna scoraggiarsi. *“Ai miei clienti vorrei dire che non vedo l'ora di vederli nei miei ristoranti, che ritengo essere casa mia!”* afferma lo chef **Giancarlo Morelli** del ristorante stellato **Pomiroeu di Seregno**. *“Sarò felice di*

accoglierci quanto prima ma riflettendo a lungo su come sarà meglio comportarsi per me, i miei dipendenti e soprattutto per loro. Invito i miei colleghi a fare altrettanto: non possiamo permetterci di fare errori e di non pensare alla salute dei nostri ospiti. Dobbiamo rimanere uniti e continuare a lavorare sul punto chiave del servizio che mettiamo a disposizione. Da sempre il ristorante è luogo che esprime una percezione positiva nel cervello dei nostri clienti in quanto associato a svago, festeggiamenti, momenti speciali. Dovremo riuscire ad essere abili a continuare a trasmettere questo, nonostante le misure di sicurezza, il ristorante deve riuscire a mantenere la sua positività”.

“Sono convinto che nella Fase 2 i nostri clienti ci troveranno in grande forma e potranno godere della nostra ripartenza” lo segue **Tommaso Arrigoni**, chef del ristorante stellato **Innocenti Evasioni di Milano** “Oggi più che mai abbiamo bisogno di solidarietà. La gente non vede l’ora di poter tornare alla vita “normale” e vorrà regalarsi ancora il piacere di fare esperienze presso di noi. Questo potrà avvenire solo quando potremo tornare a coccolare i nostri ospiti”.

Si dice che dietro ogni problema si nasconda sempre un’opportunità, anche se a volte è difficile da cogliere. Secondo **Norbert Niederkofler**, chef tre stelle Michelin del ristorante **St. Hubertus all’Hotel Rosa Alpina in Alta Badia**, “all’inizio si fa sempre un po’ fatica a trovare qualcosa di positivo, specialmente in questa situazione destabilizzante nella quale è coinvolto tutto il mondo. Ma forse è proprio per questo che tutto il mondo è coinvolto. Forse questo era l’unico modo per farci riscoprire i valori veri, per ripensare il nostro modo frenetico di vivere. Stiamo vedendo che la natura si sta riprendendo i suoi spazi e vediamo delle cose che forse non abbiamo mai visto, come i pesci nei canali di Venezia o nel porto di Cagliari. Dobbiamo impostare il futuro diversamente per riuscire, forse, a salvaguardare il mondo dei nostri figli”.

Lo chef **Ernesto Iaccarino** del ristorante due stelle Michelin **Don Alfonso 1890 di Sant’Agata sui Due Golfi** ci ricorda che “la sostenibilità e i contenuti saranno i riferimenti assoluti e i trends che influenzeranno la ristorazione del futuro. Dobbiamo alzare ancora di più l’asticella occupandoci, come chef, di tutelare l’incredibile biodiversità che il nostro Paese esprime, che è alla base delle nostre uniche materie prime, dobbiamo sostenere gli artigiani che lavorano queste materie prime trasformandole in prodotti che poi vengono usati nelle nostre cucine. Questo è un valore aggiunto incredibile che dobbiamo difendere e tramandare alle nuove generazioni. Come in una vera famiglia il centro di tutto, il motore della casa è la cucina; lì dove i segreti si raccontano e la fantasia si scatena”. E poi: “Tutti noi ci ricorderemo che siamo quello che mangiamo”.

Anche **Filippo La Mantia**, cuoco e oste (come ama definirsi) del suo omonimo ristorante in centro a Milano, si sta preparando alla ripresa dopo i dolorosi sacrifici e lo stop forzato durante il periodo d’emergenza. A dire il vero, non si è mai fermato, reinventandosi: “La mia riapertura è e sarà scandita e modulata da quello che succederà nelle prossime settimane e nel rispetto dei provvedimenti. Intanto da oltre un mese ho ripreso a fare le consegne nelle case. Mi ha permesso di avere un contatto costante con i miei clienti. Ho accettato di cucinare per il Niguarda. Dal 4 maggio abbiamo riaperto, parzialmente, con l’asporto dal ristorante dalle 8 alle 18. Ma dato che sono un motociclista ho iniziato a fare le consegne nelle case e la gente è anche molto contenta di vedermi in questa veste. In fondo prima venivano loro da me e adesso vado io da loro”. E continua “Da molto, inoltre, pubblico le mie ricette sui social da replicare nelle case”.

Come lui anche **Massimo Bottura** ha aperto la propria cucina di casa per condividere le proprie ricette della tradizione dai propri fornelli e insieme a tutta la sua famiglia: è nata così, un po' per caso, *'Kitchen Quarantine'*, il programma video casalingo che lo chef modenese tre stelle Michelin manda in onda dal suo profilo Instagram e che ha riscosso subito, neanche a dirlo, un enorme successo. *"Gli italiani, ora più che mai, hanno la possibilità di rinnamorarsi del proprio Paese: siamo arte, bellezza, luce, fantasia"* dichiara Bottura.

Lo segue in questa intima versione di sé stessi, più privata e confidenziale, anche lo chef stellato **Andrea Berton** dell'omonimo ristorante in Porta Nuova a Milano, il quale ha anche proposto l'iniziativa dei *'Dinner Bond'* (riprendendo l'idea di tanti locali USA): *"acquisti oggi una cena per una persona, per poter mangiare domani in due. Ho pensato che con questi voucher potevamo ridurre l'impatto economico causato dalle necessarie misure di restrizione sancite dal governo, ma anche lanciare un messaggio di positività e fiducia sul fatto che questa crisi finirà e il settore della ristorazione si riprenderà"*.

Il *'fine dining'* ritornerà o rinascerà? **Niko Romito**, chef tre stelle Michelin del ristorante Reale di Castel di Sangro è convinto che l'altissima ristorazione espressione di ricerca, innovazione, attenzione ai dettagli, continuerà a funzionare molto bene a patto che ci si concentri sui principi di semplicità, sostenibilità, identità, preparazione, personalità. Gli fa eco **Daniel Canzian**, chef-patron del ristorante **Daniel di Milano** e che il grande Gualtiero Marchesi volle per nove anni al suo fianco: *"sarà la realtà del mondo ristorativo che subirà meno danni rispettando già molte regole che stanno oggi emergendo. In generale, ci sarà una forte richiesta di qualità a 360°, dal prodotto al servizio alla sicurezza della location. Certo, in un contesto di crisi economica alla quale ci stiamo avvicinando ovviamente non sarà facile nemmeno per questo segmento". E aggiunge: "i criteri di valutazione delle guide enogastronomiche devono essere gli stessi di prima, con l'aggiunta del buon senso"*.

In pochi mesi abbiamo recepito tutti un repentino cambiamento delle nostre realtà. Quel che conta ora, è riaprire con positività, coraggio, innovazione e determinazione, lì da dove tutto ha dovuto fermarsi, sempre adeguandoci alle necessità indotte dalle circostanze. La creatività sarà il minimo comune denominatore: ripartire dalla tradizione e dalla natura per guardare al futuro, per tornare al più presto a rivivere le meraviglie delle nostre tavole e affermare un nuovo rinascimento della cucina italiana.

**Tags:** Alta Badia, Andrea Berton, Contraste, Daniel Canzian, Don Alfonso 1890, Ernesto Iaccarino, Filippo La Mantia, fine dining, Giancarlo Morelli, Hotel Rosa Alpina, Innocenti Evasioni, Massimo Bottura, Matias Perdomo, Milano, Niko Romito, Norbert Niederkofler, Pomiroeu, Sant'Agata sui Due Golfi, Seregno, St. Hubertus, Tommaso Arrigoni