

Ristoranti italiani potere soft contro la crisi

Perdite pesanti, futuro incerto e il rischio di disperdere importanti professionalità. Ma anche l'elevato potenziale di un settore strategico

di Elisa Poli

Luci e ombre della ristorazione italiana. Anzi, più ombre, che altro», esordisce Lino Enrico Stoppani, Presidente della Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi (bar, ristoranti, pasticcerie, gelaterie, catering, discoteche, ecc.). «La situazione è infatti molto sfocata. Dal 18 maggio ci siamo impegnati a riaprire le nostre attività, ma con fatturati assolutamente deboli rispetto al pre-Covid. Il che, è ovvio, mette in difficoltà la sostenibilità dei conti di molti esercizi».

Il futuro è incerto, e i dati, purtroppo, non sono consolanti: Ismea ha stimato nel Rapporto sulla domanda e offerta dei prodotti alimentari nell'emergenza pandemica, un calo a fine 2020 per l'Ho.re.ca (acronimo per il settore hotellerie-restaurant-catering) del 40 per cento, per un valore di 34 miliardi di euro. Una previsione "in base a ipotesi non particolarmente pessimistiche" si legge nel report, e che potrebbe quindi essere aggiornata in negativo.

«La perdita era prevedibile, con una crisi pesante lunga almeno tre mesi, il lockdown e poi una ripresa lenta. Ci vorrebbe invece un veloce riaccompagnamento alla normalità», continua Stoppani,

«perché i danni non sono solo economici, con 300mila imprenditori che rischiano il posto e 50mila imprese esposte a fallimento».

A questi si aggiungono problematiche di natura professionale e anche sociale. Il timore è quello di una dispersione di professionalità da parte delle imprese che non potranno riaprire, «un rischio accentuato dal fatto che ci vogliono anni a costruire queste competenze», dice Stoppani, «e sarebbe un danno per tutto il territorio». Da non trascurare, poi, un "inquietante" lato sociale della questione, che forse non siamo abituati a considerare: «il pubblico esercizio di qualità offre sì cibo e accoglienza, ma è anche il canale della convivialità, di coesione, perfino di ordine. Basti pensare che un'analisi fatta dal Consiglio Economico che assiste il presidente Macron riguardo al movimento dei gilet gialli mette in relazione l'insorgere dell'insoddisfazione e della frustrazione con la degradazione del tessuto commerciale francese». Per non parlare poi dell'alto «rischio di infiltrazioni malavitose, al quale il procuratore nazionale antimafia Federico Cafiero de Raho ci ha richiamato», aggiunge Stoppani.

Ma cosa chiede il settore al Governo? «Al tavolo degli Stati generali a cui siamo stati invitati, abbiamo fatto presente la necessità di azioni più importanti per sostene-

re e risollevarlo il settore: tra queste, indennizzi a favore delle imprese con forte perdita di fatturato; una maggiore semplicità e immediatezza, parlando di liquidità, di accesso al credito; il mantenimento degli ammortizzatori sociali, più che mai necessari se le nostre attività lavorano al solo 50 per cento», ribadisce il presidente di Fipe, «ma soprattutto manca una visione. Nonostante, infatti, sia chiaro ormai che il cibo è fra i soft power di una nazione, non siamo capaci di investire su di esso e promuoverlo come fanno in Francia e nei paesi del Nord Europa. Noi abbiamo un patrimonio unico, vario, fatto di filiere e prodotti eccezionali. Eppure la ristorazione, così importante per il settore agroalimentare e per quello turistico, resta una Cenerentola e risponde a ben tre ministeri diversi: al ministero dello sviluppo economico, a quello dell'agricoltura e a quello del turismo. Bisognerebbe creare un ministero preposto all'alimentazione, o almeno, come di-



cevo, essere uniti e avere una visione d'insieme».

Che, in concreto, può essere riassunta in quattro punti: investire sul capitale umano, formando professionisti con competenze manageriali e non lasciare il settore all'improvvisazione, un male purtroppo comune; applicare delle regole uniformi e attuali, perché il mercato e i consumatori sono cambiati; portare avanti l'innovazione; rafforzare l'identità, esaltando cucine del territorio, filiera corta, prodotti locali. Il mondo è cambiato, i consumi e i consumatori con lui. Il cliente è ancora spaventato, ma non solo: lo smartworking ha ridotto drasticamente, insieme alle relazioni umane, la spesa per la pausa pranzo e implementato il delivery, e manca il turismo straniero, che vale ben 9 miliardi di euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Una raccolta di donazioni Da premio prestigioso a recovery fund Il 50 Best si trasforma nell'anno della pandemia

The World's 50 Best Restaurants salta un anno. Il prestigioso riconoscimento che seleziona i migliori ristoranti del mondo nel 2020 non verrà assegnato, ma non resterà immobile, viene sostituito da un progetto, in tre step, in sintonia con le necessità di questo periodo, in collaborazione con Sanpellegrino e Acqua Panna. 50 Best for Recovery ha l'obiettivo di dare un aiuto finanziario alle imprese di ristorazione post pandemia. «Abbiamo trasformato un evento mediatico che celebra i cinquanta ristoranti migliori a livello mondiale, in una raccolta fondi destinata ai ristoranti di tutto il mondo a prescindere dal ranking» spiega Stefano Marini. La parte principale è l'istituzione di un fondo che vede in qualità di fondatori Sanpellegrino e Acqua Panna, che dotano il progetto di una somma iniziale invitando

tutti i ristoranti, che negli anni sono entrati nella classifica, a partecipare con una loro donazione. «La cosa più importante di Recovery Fund», spiega Marini, «è che il ricavato sarà devoluto a una serie di organizzazioni no-profit coinvolte nel mondo della ristorazione». Il secondo step è la creazione del progetto online 50 Best Recovery Hub, che a settembre si trasformerà in Recovery Summit, un evento virtuale con conferenze e interviste per riunire online la community dei ristoratori. Infine, la possibilità di fare una piccola donazione per il libro digitale di ricette *Home Comforts: simple lockdown recipes from the world's best chefs and bartenders*, che darà il via anche a una speciale social challenge, chiamata #50BestRateMyPlate a sostegno del fondo. -I.s.

Convivialità
I locali pubblici sono un importante fattore di coesione sociale. Qui, un ristoratore di Milano



▲ Portavoce
Lino Enrico Stoppani, a capo della Federazione Italiana Pubblici Esercizi: "Manca una visione complessiva per il settore"



▲ Il primo degli italiani
La sala e il team del ristorante Piazza Duomo di Alba, chef Enrico Crippa, 29imo nel 2019 nella classifica 50 Best e primo degli italiani