

## Cene a tema



### Quali privilegiare?

Le cene a tema rappresentano sicuramente un veicolo pubblicitario per le aziende ristorative mentre per la clientela amante della buona cucina e di alcuni alimenti in particolare rappresenta un'occasione da non perdere. Per il ristorante questo tipo di evento rappresenta un introito sicuro specie nelle serate di minore frequentazione, possibilità di valutare i costi in anticipo, fidelizzare la clientela e trovarne di nuovi.

Per la clientela rappresenta un'occasione di sapere in anticipo cosa mangerà, quanto sarà la spesa e la possibilità di prendere parte ad una serata un po' speciale.

Organizzare una serata a tema tuttavia, può rispondere a due ordini di ragioni: guadagnare attraverso un'attività che tenga nella giusta considerazione la bontà e la serietà della proposta o fare business proponendo un semplice menù fisso e cavalcando le mode del momento con abbinamenti improbabili o la promozione aggressiva di prodotti o vini di fornitori compiacenti che ringrazieranno attraverso maxi sconti sulle prossime forniture. Il cliente attento e sicuramente in grado di valutare e di discernere tra le due opzioni ma potrà farlo solo dopo aver preso parte almeno ad un evento.

Un primo suggerimento è quello di evitare le cene che rievocano cibi di altri tempi. Se esse vengono realizzate attraverso la riproduzione originale delle ricette i gusti non sono adatti a quelli contemporanei. Basta pensare al *garum*, condimento utilizzato per molti piatti della cucina della Roma imperiale. Se le preparazioni vengono "rivisitate", spesso risultano pasticciate e talvolta persino comiche. Per tutte le altre situazioni *tematiche* vorrei richiamare l'attenzione su alcuni punti essenziali.



In un ristorante, il cuoco è sicuramente la persona più titolata per raccontare i suoi piatti ed illustrare le ragioni che lo hanno condotto a scegliere quelle materie prime. Ma si sa che non tutti i cuochi, oltre alla genialità nella propria professione, sono dotati di analoghe capacità comunicative, né quelli che le hanno maggiormente sviluppate automaticamente sono geniali nella loro espressione.

In merito agli abbinamenti cibo-vino sicuramente non c'è da allarmarsi se alla serata è presente il produttore, il quale sarà sicuramente in grado di raccontare la sua filosofia produttiva e la storia della sua azienda ma, occorre stare ben attenti ad eventuali forzature adottate per promuovere un vino prescindendo dalle sue specifiche qualità.

Per poter realizzare al meglio delle serate che abbiano tematiche particolari, accompagnate dalle relative descrizioni e abbinamenti, occorre l'aiuto di un esperto.

Un professionista in grado di trovare il giusto tema da trattare, capace di compilare il relativo menù ed illustrarlo correttamente nel corso della serata.

A tutto questo deve essere formato il "nuovo" personale di sala il quale è chiamato ad affiancare alle sue abilità professionali le capacità comunicative necessarie nella moderna ristorazione.

**Franco Tacconelli**