

Ristorazione contemporanea in Italia

Qual è la condizione in cui versa la ristorazione contemporanea in Italia?



Si fa un gran parlare di cucina e di vini sia sulla rete che nei programmi televisivi. I grandi cuochi sono diventati delle star e il mondo culinario e le sue vicissitudini ispirano anche la produzione cinematografica come [Sapori e dissapori](#) (del 2007) con **Caterine Zeta Giones**, [Soul Kitchen](#) (2009) diretto da **Fatih Akin** e [Amore, cucina e...curry](#) di **Lasse Hallström** che uscirà in Italia il prossimo 9 ottobre. Tuttavia tra il modo culinario rappresentato in televisione, al cinema e sulle grandi riviste patinate e la vita reale sembra esserci una distanza siderale. Tutta la ricerca e la sperimentazione per approdare a nuove ricette ed accostamenti di materie prime non sembra avere riscontro con l'offerta di gran parte della ristorazione italiana. Forse i cuochi che lavorano nei ristoranti sono talmente affaticati dai pesanti turni a cui sono sottoposti che non trovano il tempo o la voglia di innovare la loro gamma di proposte. Così, la maggior parte dei ristoranti continuano ad offrire piatti collaudati ma privi di freschezza creativa.

A seguito della crisi economiche che si sta attraversando da diversi anni, molte persone escono quasi esclusivamente con il pretesto di mangiar fuori a condizioni vantaggiose e le loro aspettative non sono di livello elevato.

In risposta a tale richiesta sono sorti molti locali [All you can eat](#), dove è possibile mangiare in modo illimitato ad un prezzo fisso. Questi ristoranti offrono dei buffet colmi di alimenti a prezzi relativamente bassi. Il dubbio è che le materie prime lavorate siano di bassissima qualità.

Soprattutto durante il periodo estivo invece, si sono moltiplicate le iniziative legate alle sagre e degustazioni di prodotti enogastronomici. Peccato che queste manifestazioni sono talvolta banali ed hanno il semplice scopo di raccogliere fondi per una comunità o finanziare opere religiose o feste patronali. L'idea della sagra, inizialmente, era quella di offrire piatti o prodotti tipici di una zona che non erano reperibili ovunque. Oggi, molto spesso, le sagre sono di una banalità disarmante, talvolta organizzate con materie prime acquistate nei vari discount.

Parte della ristorazione in Italia oggi è in crisi, così si inventano nuove formule per rimanere a galla e non precipitare. L'apericena è l'ultimo ritrovato per aggirare il costo della cena al ristorante. Le politiche di molti ristoranti sono quelle di praticare una ristorazione veloce, minimalista ed economica a pranzo mentre la sera, l'offerta diventa più variegata ed il prezzo sale. Ma la crisi morde le tasche anche del cosiddetto ceto medio, quello che fino a qualche anno fa poteva permettersi una vita meno grama. Ecco che l'apericena consente di mangiare al buffet alimenti di scarsa qualità che assieme ad una bevanda viene offerta ad un prezzo contenuto. Se poi vi si unisce anche la possibilità di rimanere per un dopo cena danzante, allora l'offerta viene ritenuta molto interessante dai potenziali utenti.

Ovviamente la ristorazione tradizionale in Italia oggi rimane, anche se molti ristoranti faticano ad andare avanti

soprattutto se si pensa che molti di loro lavorano in modo sostenuto solo durante il fine settimana.

Tutto questo fermento, e la necessità di rispondere alle innumerevoli esigenze della clientela sia sul piano qualitativo che di tipo economico, sta portando alla nascita di sempre nuove iniziative per attirare la clientela. Alcune sono veraci altre, rappresentano solo operazioni di marketing. Occorre molta ocularità nel districarsi tra le varie iniziative che quotidianamente i ristoranti lanciano sul mercato: Serate a tema, cene abbinata a situazioni culturali, iniziative sociali per la raccolta di fondi, ecc. non sempre offrono opportunità culinarie degna di nota.



La vera professionalità conduce, specie in tempi di crisi, a prediligere una [cucina di qualità](#) ma basata su prodotti della cucina povera dove, a farla da padrona sono le materie prime come [cereali](#), [legumi](#), [pesce azzurro](#), ecc. e tante spezie, erbe aromatiche e condimenti che sono in grado di variare all'infinito e in modo intrigante il gusto delle pietanze. Per fare questo, è necessario una grande professionalità e creatività nella ricerca di nuovi abbinamenti di sapori e profumi. La passione per la cucina può condurre alla soluzione "giusta", la quale deve soddisfare il palato della clientela ed il portafoglio del ristoratore.

Al contrario, i costi di gestione crescono a dismisura e le alternative sono quelle di lesinare sulla qualità e di conseguenza mortificare il gusto o aumentare i prezzi e rischiare il fallimento.

Franco Tacconelli

Dello stesso autore:

[Ristorazione di qualità](#)

[Ristorante a misura di bambini](#)

[Come cambia il modo di compilare il menù](#)