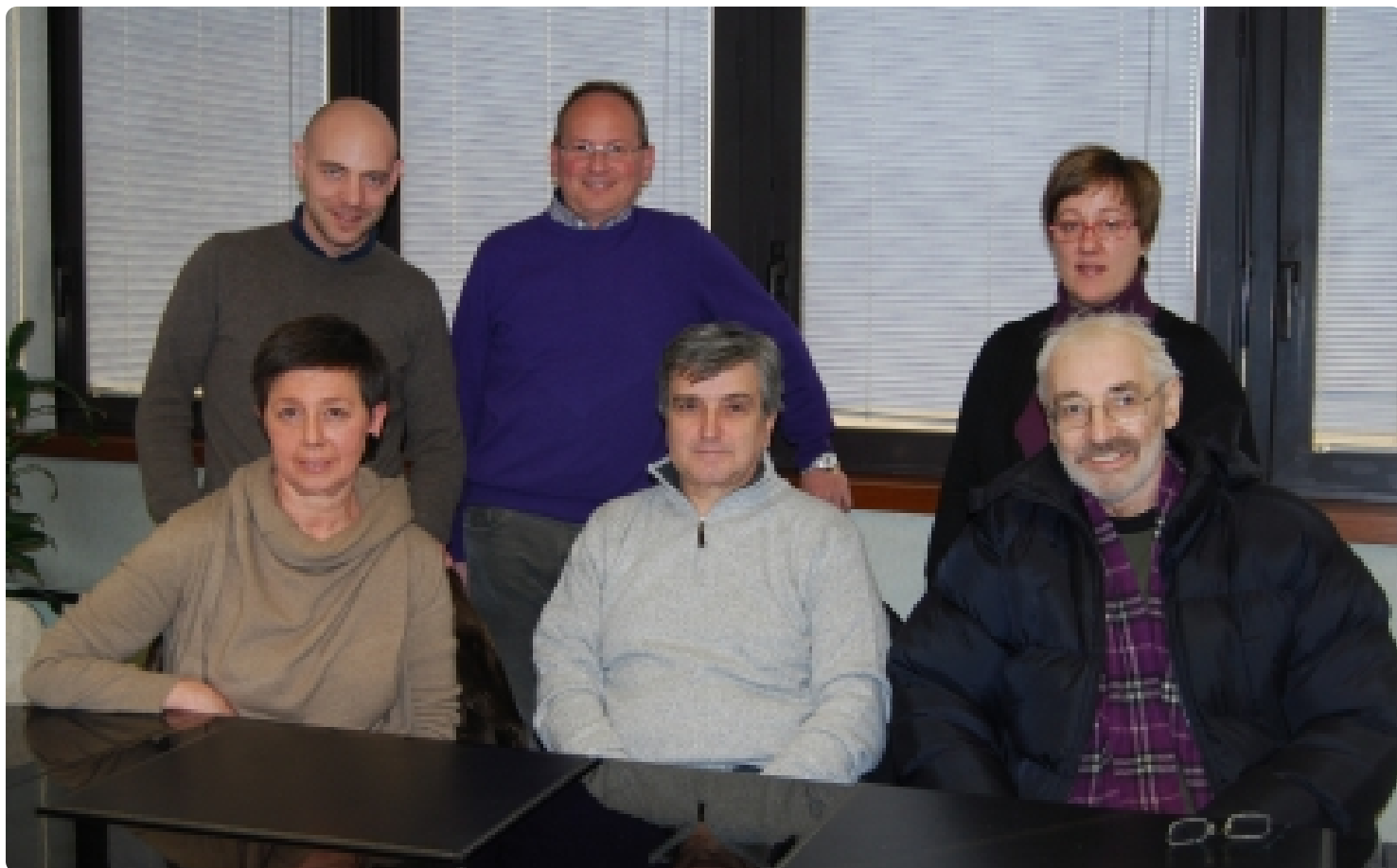


25 Febbraio 2013

La sfida dei ristoratori? «Un progetto unico per l'Expo»

In Bergamasca ristoranti, trattorie e pizzerie sono cresciuti del 2% nel confronto tra 2011 e 2012 e del 3,1% negli ultimi quattro anni. «Sono tendenze incoraggianti - rileva Frosio -, confermate dall'aumento dell'interesse dei giovani per la professione»



da sinistra Luigi Pesenti, Paolo Scanzi, Romina Bolognini. Seduti: Petronilla Frosio, Gianni Iuliano, Roberto Gambirasio

Il settore piace, non c'è che dire. «Sarà perché oggi non c'è canale tv o rivista che non proponga ricette o da dove non faccia capolino lo chef del momento. E perché, complici le difficoltà occupazionali, viene considerata una strada tutto sommato semplice ancora in grado di offrire opportunità». È questa la lettura che Petronilla Frosio, confermata alla guida del Gruppo ristoratori dell'Ascom, dà dell'incremento di ristoranti, pizzerie e trattorie in Bergamasca a dispetto della crisi. Cinquantaquattro anni, titolare del Posta di Sant'Omobono Terme, esponente di una longeva e blasonata famiglia di ristoratori (i fratelli Paolo e Camillo gestiscono lo stellato Frosio ad Almè), da qualche anno impegnata anche nel settore ricettivo con un albergo a quattro stelle in via San Lazzaro in città, è al suo secondo mandato («e ultimo perché credo che serva un ricambio di idee in ogni carica» tiene a sottolineare).

Nello specifico, le attività nella nostra provincia sono cresciute del 2% nel confronto tra 2011 e 2012 e del 3,1% negli ultimi quattro. «Sono tendenze incoraggianti - rileva -, confermate dall'aumento dell'interesse dei giovani per la professione e dall'avvio di nuovi corsi di formazione con indirizzo alberghiero». La criticità è semmai la capacità di resistere, sia che si tratti di lavoro dipendente sia di una nuova iniziativa imprenditoriale. Sul primo versante, «la richiesta di personale c'è - afferma Frosio -, ma continua a scontrarsi con la tragica constatazione che tra i tanti studenti che

escono dalle scuole alberghiere sono pochi quelli che restano. Il fatto è che lavorare in un ristorante significa fare una scelta di vita, è un percorso che funziona ed è bellissimo solo se vita e professione sono tutt'uno. È importante che i ragazzi si rendano conto dell'impegno che comporta questa attività, per questo uno degli obiettivi del quadriennio è stringere un rapporto più stretto con le scuole alberghiere, portare gli allievi a contatto con le nostre realtà in modo che capiscano presto che cosa li aspetta».

Ma anche dal lato imprenditoriale occorre grande motivazione. La presidente considera la preparazione, l'aggiornamento e il mettersi in gioco ingredienti imprescindibili della ristorazione, ancor più determinanti in questo momento, in cui la crisi ha accelerato l'evoluzione, già in atto, della proposta. «Negli ultimi dieci anni sono cadute le barriere tra bar, ristorante, trattoria, pizzeria – spiega –, si vanno sempre più affermando locali multifunzionali, con un'offerta che comincia con le colazioni, prosegue con la pausa pranzo, l'aperitivo fino ad una ristorazione più complessa per la sera e magari anche l'alloggio. Anche il lavoro in cucina si è sfaccettato, occorre essere più versatili, saper fare il pane, curare la pasticceria, specializzarsi in più campi». Il tutto a fronte però di una clientela con meno possibilità di spesa rispetto al passato, ma consapevole della qualità. «In questo momento è davvero difficile per gli operatori individuare una rotta – evidenzia Petronilla Frosio -. Non si può certo correre il rischio di abbassare la qualità, l'unica strada è non chiudersi nella propria attività, trovare, sulla base delle caratteristiche del locale, della posizione, dell'esperienza, qualcosa di interessante da proporre».

Un aiuto in questo viene dal confronto con i colleghi, dalla partecipazione alla vita associativa e alle iniziative. «Per quanto un ristoratore possa essere bravo – fa notare –, si preclude molte possibilità non dialogando con i colleghi. Stare in un gruppo arricchisce sempre, dà quegli stimoli così importanti per rinnovarsi, migliorare, realizzare nuove idee. Magari si trova semplicemente un po' di conforto nel condividere gli stessi problemi, ma si può anche cercare di indirizzare alcune politiche che ci riguardano». Questa visione non pare però ancora sufficientemente condivisa. Basti pensare alla drastica riduzione delle adesioni, più che dimezzate, al progetto della Camera di Commercio "Ristoranti dei Mille... Sapori", che vuole valorizzare i prodotti, le ricette del territorio e le insegne che propongono. «È un'occasione persa – ammette -. Magari si è ragionato troppo in termini di ritorno immediato a fronte del costo di partecipazione. In realtà, far parte dell'operazione significa mettersi in vetrina ed entrare in una rete, ma può anche diventare un motivo di caratterizzazione dell'offerta. I ristoranti non possono essere tutti uguali, la cucina tipica può diventare una specializzazione e in quest'ottica partecipare al marchio ha un valore soprattutto sulla distanza, vuol dire studiare, aggiornarsi, fare sì cucina del territorio ma "in movimento"».

Il futuro della ristorazione, del resto, non può che non intrecciarsi sempre più con il turismo. «Sono stati i visitatori a farci capire che Bergamo è bella – rileva –, ora che abbiamo cominciato a renderci conto delle potenzialità occorre insistere, migliorando l'accoglienza e la promozione. Chi viaggia incontra sempre un barista o un ristoratore, noi possiamo fare molto per far conoscere il territorio, dovremmo ambire ad essere dei professionisti dell'accoglienza a 360 gradi, tutto l'anno. Da potenziare è perciò anche la formazione del personale di sala, un ulteriore aspetto che cercheremo di sviluppare con il Gruppo, con particolare riguardo al rapporto con i turisti stranieri, ormai una costante non solo in città ma anche nelle valli».

La prospettiva è ambiziosa. «Se devo scegliere una sfida – dichiara –, mi piacerebbe che la ristorazione fosse riconosciuta come uno dei fattori trainanti di un territorio. I numeri e le tendenze che abbiamo visto, in fondo, lo dicono già ed anche le difficoltà dell'industria spingono a guardare con sempre più attenzione in questa direzione. Una grande opportunità per affermarlo sarà Expo 2015 e l'obiettivo che lancio è quello di un progetto comune, che rappresenti in maniera unitaria l'offerta enogastronomica della nostra provincia».

IL PROBLEMA

Tende più a vedere soluzioni che problemi, indicando nello sviluppo delle competenze e nella continua ricerca di stimoli la chiave del successo di un locale. Ma Petronilla Frosio uno sfogo non se lo risparmia. Riguarda l'eccessivo peso degli

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/la-sfida-dei-ristoratori-un-progetto-unico-per-lexpo/>

adempimenti e della burocrazia sulle attività. «Le norme cambiano di continuo – afferma – e si finisce che, anche volendo, non si è mai in regola. Sicurezza e igiene, antincendio, fisco, lavoro: gli adeguamenti, soprattutto per le piccole attività, sono pesanti in termini di costi e tempo. Ci sono giorni in cui passo più tempo tra i documenti che tra le pentole, ma il paradosso è che tanti passaggi sono solo complicazioni. Con maggiore chiarezza, semplicità e con norme più calate sulla realtà delle imprese si otterrebbero gli stessi risultati permettendo ai ristoratori di fare ciò che sembra scontato, ossia dedicare tempo ed energia al proprio lavoro».

IL PROGETTO

Sono ancora molti i ragazzi che dopo aver frequentato la scuola alberghiera cambiano strada. Uno degli obiettivi del Gruppo è stringere un rapporto più stretto con gli enti di formazione, «portare gli allievi a contatto con le nostre realtà in modo che capiscano presto che cosa li aspetta».

LA SFIDA

Contribuire a fare in modo che la ristorazione «sia riconosciuta come uno dei fattori trainanti di un territorio» è l'obiettivo di fondo di Petronilla Frosio. «Una grande opportunità per affermarlo sarà Expo 2015 e mi piacerebbe che in quell'occasione la Bergamo dell'enogastronomia si presentasse con un progetto comune».