

29 Dicembre 2015

Fine d'anno, la presidente Frosio "fa le carte" alla ristorazione bergamasca

«Locali "fotocopia" non hanno senso, bisogna puntare con decisione sulla specializzazione. Manca, ad esempio, una vera cucina del territorio»



L'anno dell'Expo ha portato movimento nei ristoranti bergamaschi, che ora vivono il periodo delle festività confidando nei segnali di fiducia e ripresa dei consumi rilevati a livello nazionale. Ma la sfida resta grande e complessa, perché la concorrenza aumenta, il prezzo continua ad essere il principale fattore che determina la scelta e i canali "alternativi", ultimo quello dell'home restaurant, sparigliano ulteriormente le carte in tavola.



La fine dell'anno è tempo di banchetti e brindisi, ma anche di bilanci e

programmi per il futuro e per tracciari ci siamo rivolti a Petronilla Frosio, presidente dei ristoratori Ascom.

«In effetti l'estate è stata buona - afferma -, ci sono stati più turisti, prima di tutto per il clima, ma anche per la crisi di alcune mete, come Tunisia e Marocco, e per l'Expo che di gente ne ha fatta girare, anche nelle Valli, ad esempio gli emigrati che hanno preso l'occasione dell'evento milanese per riaprire le seconde case».

E ai bergamaschi è tornata la voglia di andare al ristorante?

«Credo che non l'abbiano mai persa, solo che è in atto una rivoluzione, l'offerta si è ampliata e diversificata moltissimo. Pensiamo al proliferare di locali giapponesi, chi avrebbe pensato solo cinque o sei anni fa che il sushi sarebbe diventato un classico per le uscite dei giovani? Il fatto è che in famiglia non si cucina quasi più e le nuove generazioni non conoscono i sapori della tradizione, non sono legate ai ricordi. In più viaggiano e sono aperte al mondo, sono perciò molto inclini ai gusti nuovi e alle nuove cucine».

Cosa possono fare, allora, i locali "classici"?

«Specializzarsi, ritagliarsi un proprio spazio, una propria identità, non c'è dubbio. Ristoranti fotocopia che hanno di tutto si fanno concorrenza l'un l'altro, mentre se ci si differenzia si può arrivare a condividere la clientela. Ci può essere il locale dove trovare un buon brasato, del buon pesce e questi diventano motivi di richiamo, invece oggi il cliente finisce per scegliere in base alla vicinanza o al parcheggio...».

Quale può essere una specializzazione da coltivare?

«Sono sempre più convinta che a Bergamo, mi riferisco alla città, manchi una vera cucina del territorio. Che non significa rifare i piatti del passato, ma interpretarli nuovamente, tanto più che oggi l'agricoltura ci sta consegnando una nuova offerta di prodotti locali interessanti, dalla frutta alla verdura ai formaggi. Gli stranieri che visitano la città chiedono dove poter assaggiare cibi e sapori tipici e oggi, francamente, si fa fatica a dare indicazioni».

Cosa intende per reinterpretazione della cucina del territorio?

«Non certo attribuirsi una semplice etichetta. Significa conoscere le ricette e alleggerirle per rispondere al gusto e alle esigenze attuali, studiare i prodotti e farli diventare piatti capaci di convincere. In un'occasione è stato chiesto quale fosse la cucina bergamasca estiva. Si potrebbe rispondere che non esiste, dato che i nostri piatti tipici sono più che altro

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/segnali-di-ripresa-e-nuove-sfide-la-presidente-frosio-fa-le-carte-alla-ristorazione-bergamasca/>

indicati per le stagioni fredde, ma nulla vieta che la si possa inventare partendo dai prodotti del territorio. Qualcuno che sta lavorando in questo senso e in modo ammirabile c'è, intendiamoci, ma per un'operazione di un certo peso, per fare in modo che ci si creda in tanti, servirebbe un'autentica "macchina da guerra", un intervento istituzionale. Così come ci sono iniziative per promuovere l'innovazione e l'internazionalizzazione delle imprese si può lavorare su una rivalutazione della nostra cucina. Per la verità qualcosa si sta muovendo, ma è ancora un po' presto per parlarne...».

Il prezzo influisce sempre sulle scelte dei consumatori?

«Ha sempre inciso e con la crisi è diventato un fattore ancora più determinante. I ristoratori lo sanno bene e infatti sono anni che mantengono i prezzi stabili, se li hanno addirittura abbassati. Solo che adesso sarebbe anche ora di potersi rimettere in gioco, non si può andare avanti accontentandosi di stare a galla e pagare le spese. Qui la palla passa alla politica, tutto il Paese si è incartato tra lacci, laccioli e incertezze che frenano lo sviluppo. Chi mai può pensare di investire oggi?»

Si dice però che la crisi sia servita a trovare nuove opportunità...

«È vero, ma la crisi è più pesante di tutte le innovazioni. Diciamo che in questo braccio di ferro ha vinto lei».

Con il suo ristorante partecipa a InGruppo, che riunisce i locali top in una proposta più accessibile, nato proprio in risposta alle difficoltà e al mutamento dei consumi...

«Credo che questo progetto e quello con proposte a 35 euro siano due delle più belle cose nate in questi anni tra i ristoratori bergamaschi. Fare gruppo è importantissimo, è occasione di incontro, scambio, confronto ed è sedendosi attorno ad un tavolo che le idee possono crescere e farsi concrete. Un conto è portare avanti qualcosa da soli, un conto è farlo in 15 o più».

Come vede il 2016 per la ristorazione?

«Il vantaggio del nostro settore è che la gente continua a mangiare e questo è un aspetto sempre e comunque positivo. Come detto, però, l'offerta aumenta e pure la concorrenza, anche quella non proprio ad armi pari come gli agriturismo e, ultimamente, persino gli home restaurant, le cene in casa di privati. Va bene le liberalizzazioni, ma forse si sta esagerando e non sempre la gente si fa delle domande su certi fenomeni. Il fatto è che la novità attira sempre, insieme al prezzo è il motore del mercato».

Oltre ai visitatori, il risultato di Expo è stato anche un nuovo modo di vedere il cibo, l'alimentazione e lo stare a tavola?

«Non lo si può dire nell'immediato, ma credo che gli effetti si vedranno nel tempo, anche solo considerando i fiumi di scolaresche che hanno invaso i padiglioni. Del resto, su temi come ambiente, cibo, spreco e sostenibilità si sta riflettendo ormai da tempo e una certa consapevolezza si fa avanti. Quanto alla ristorazione, credo che l'aspetto su cui fare sempre più attenzione sia il mangiare sano».