

ATTUALITÀ

Lo chef Mandura: "Delivery e take away dovrebbero sostenere la ristorazione fino a giugno? Impossibile"



"Bisogna fare sì che chi ci governa e prende decisioni riesca a darci un aiuto concreto per partire con un po' di respiro perché per molti mesi lavoreremo meno pur avendo costi invariati, dagli affitti alle merci e, cosa più importante, il personale", ha detto a FQ Magazine lo chef torinese

di Francesco Canino | 2 MAGGIO 2020



“Delivery e asporto non bastano a rilanciare la ristorazione italiana: servono aiuti concreti altrimenti ripartire sarà impossibile per moltissime attività”. È questo il grido d’allarme lanciato dallo **chef torinese Christian Mandura**, che nei giorni scorso ha vergato una lettera provocatoria postata sui suoi canali social che sta facendo molto discutere nell’ambiente della ristorazione italiana.

“Non è un attacco polemico alla politica o al Governo ma una riflessione amara sul presente e sul futuro. Ho semplicemente posto un quesito: delivery e take away sono la

Ilfattoquotidiano.it lo chef di Unforgettable, il risto-gourmet con un social table da dieci coperti nel centro di Torino, erede di una lunga tradizione familiare tra i fornelli coltivata al Geranio di Chieri, sulla collina torinese.

Il suo ragionamento parte da un concetto semplice: gli utili non si generano con l'asporto, che sarà possibile effettuare dal 4 maggio, con i clienti che potranno prenotare il pasto e ritirarlo direttamente al ristorante. Perché dunque take away e delivery non bastano per tenere in piedi i conti di un'attività? **“Perché questo genere di commercio impone prezzi bassi**, la spesa media è 15-20 euro, e infatti i fast food detengono la quota principale di mercato nel delivery. Ma noi che puntiamo su materie prime selezionate e filiere controllate, per stare su quel mercato dobbiamo tagliare sulla qualità dei prodotti. **Purtroppo il delivery serve più per una questione d'immagine e marketing ma non è un business** sostenibile per l'alta ristorazione e nemmeno per quella tradizionale. C'è una sola variabile che genera utili: la quantità di delivery venduti ma non è così immediata e quindi significa per quasi tutte le realtà di lavorare in perdita: ma chi può permetterselo? Solo chi ha risorse illimitate alle spalle, cioè pochissime realtà”.

“In un momento storico in cui si dovrebbe prendere atto di questi sacrifici in cui bisognerebbe intervenire per tutelarli, **ci vengono date soluzioni approssimative**, non all'altezza di una regia che, puntando all'Oscar, si fa chiamare task force», scrive nella sua lettera-provocazione Mandura. Una missiva social che ha innescato un dibattito tra gli addetti ai lavori, mostrando tutti i segnali di un sistema in crisi, **certificato anche dal Centro studi di Unimpresa**, secondo cui “il 30% delle attività legate al commercio al dettaglio e alla ristorazione a giugno non sarà in condizione di ripartire e non riaprirà”.

Ma quali sono le soluzioni per il futuro? A un mese dalla riapertura è difficile fare previsioni perché tre mesi senza entrate e con costi fissi pressoché immutati produrranno un inevitabile terremoto nel settore della ristorazione e dell'accoglienza. “Bisogna fare sì che chi ci governa e prende decisioni riesca a darci un aiuto concreto per partire con un po' di respiro perché per molti mesi **laveremo meno pur avendo costi invariati**, dagli affitti alle merci e, cosa più importante, il personale. Purtroppo una parte della colpa è di noi imprenditori che non abbiamo saputo imporre le nostre esigenze accontentarci di soluzioni passeggere invece che di strategie solide e a lungo termine: **ci serve un aiuto economico concreto, è l'unico ossigeno che ci consentirà di tenere aperto**. Non vogliamo soldi a pioggia ma l'accesso ai famosi 25 mila euro sarebbero già un punto di



non accetto lezioni di chi non conosce il mondo della ristorazione”. Secondo lo chef, non sarà facile tornare in pista perché **non si possono abbassare il numero dei coperti e nemmeno fare tagli sul personale**: “La ristorazione non ha mai avuto un surplus di dipendenti. Siamo il paese delle piccole botteghe, degli artigiani, delle piccole aziende e dei ristoranti a conduzione familiare, non quello delle GDO e dei fondi d’investimento stranieri. **Non abbiamo brigate da venti persone e nemmeno file infinite di camerieri in sala** e sicuramente non vogliamo abbassare la qualità del servizio”.

A tutte queste osservazioni, si aggiungono le ancora nebulose soluzioni sul fronte del distanziamento e delle regole igienico-sanitarie. “Ogni ristorante adotterà le regole – sacrosante, sia chiaro – alla propria realtà ma **non possiamo pensare che il ristorante somigli a una sala chirurgica**. Plexiglass tra un tavolo e l’altro? Magari no: io ad esempio per Unforgettable sto pensando a un vetro di cristallo che ha un impatto limitato, ma **trattorie e ristoranti da 70 coperti avranno altre esigenze**. Tutti però dobbiamo ripartire sapendo che lo Stato è dalla nostra parte e non ci abbandona: la ristorazione è anche magia, si basa su calore e accoglienza e se lavori stressato, il risultato si ripercuote sui clienti. Mascherine e guanti? Sono un dettaglio secondario: saranno comunque la professionalità e lo spirito dell’accoglienza a fare la differenza. Voglio credere in questo e tornare quanto prima in cucina”.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: mai come in questo momento **abbiamo bisogno di te**.

In queste settimane di pandemia noi giornalisti, se facciamo con coscienza il nostro lavoro, svolgiamo un servizio pubblico. Anche per questo ogni giorno qui a ilfattoquotidiano.it siamo orgogliosi di offrire gratuitamente a tutti i cittadini centinaia di nuovi contenuti: notizie, approfondimenti esclusivi, interviste agli esperti, inchieste, video e tanto altro. Tutto questo lavoro però ha un grande costo economico. La pubblicità, in un periodo in cui l'economia è ferma, offre dei ricavi limitati. Non in linea con il boom di accessi. Per questo chiedo a chi legge queste righe di sostenerci. Di darci un contributo minimo, pari al prezzo di un cappuccino alla settimana, fondamentale per il nostro lavoro.