

Buoni segnali dall'industria tanta confusione sull'alcol

Tre argomenti che mi premono, prima di augurarvi buone feste. Ristoranti riprenderà a febbraio 2010.

Dopo un lungo periodo di pessimo umore del mercato e qualche timido segno di ripresa l'appuntamento di Host a Milano era atteso come il momento della verità: l'industria dell'ospitalità che segnale avrebbe dato? Carica o ritirata?

Fiducia. Tutti i marchi importanti presenti, ingresso di molte nuove ditte, tante attrezzature innovative. Ma, quel che più conta, lo sguardo soddisfatto dei rappresentanti, che vale più di cento comunicati stampa. Mentre il governo ha defiscalizzato l'acquisto di strumenti, Host ha mostrato al ristoratore che l'industria ha raccolto e compreso le necessità del settore: ottenere dalle macchine maggiori prestazioni in minor spazio, ridurre i consumi energetici, migliorare l'ergonomia, facilitare l'igiene. Significativa, per quanto riguarda gli strumenti per l'elaborazione dei pasti, la quantità presente di forni multifunzione, di macchine per il sottovuoto e di piccola robotica per lavorare an-

che a caldo. Significativa perché il ristorante di oggi e di domani ha proprio bisogno di standardizzare (procedure e manufatti) e contemporaneamente di personalizzare (il robot è perfetto per creare).

A questo scenario positivo manca l'apporto degli istituti creditizi, anche se qualcosa si muove. Per l'istante si muovono le aziende, si sono viste le prime formule di macchinari in affitto.

Questo mese Milano ospita un piccolo ma importante evento che riguarda il vino, WineLove (21-23, Palazzo dei Giureconsulti). Il banco d'assaggio "quality and budget" è accompagnato da una riflessione a più voci (enologi, giornalisti, associazioni, istituzioni, Polizia) sulle restrizioni del consumo alcolico che colpiscono i guidatori. Dopo le restrizioni sulla soglia alcolemica, dopo le famose tabelle da affiggere nei locali pubblici, il divieto di consumo alcolico per i neopatentati, e la proposta che sta andando in Parlamento sull'obbligo dell'uso dell'etilometro nei ristoranti, dopo questa campagna antialcol che sta indecentemente picconando il vino, e i

suoi valori socioeconomici e culturali, sarà bene fare un punto e trovare una risposta "di filiera". Dalla vigna alla somministrazione. Una risposta compatte di tutti gli attori. Vi invito a venire all'evento.

Ancora Milano, per un altro appuntamento, questa volta dai posti limitati, perché si tratta del ristorante Grani e Baci. Il gastronomo Martino Ragusa il 26 novembre presenta il libro del suo Manifesto della Cucina Nazionale Italiana (ore 19, via Farini). Ne ho anticipato il senso nello scorso editoriale. È un argomento che esonda dal tavolino dello scrittore per toccare la verità del mangiare made in Italy, che a sua volta oggi è l'indispensabile leva del nostro mercato turistico. Anche qui mi auguro un interesse di filiera, istituzioni, ristoratori, addetti e cittadini. **R**

*Antonio Mungai,
direttore responsabile*

antonio.mungai@businessmedia24.com