

La ristorazione si rialza dal Covid

POTENZA. La ristorazione, sia pure in difficoltà, si rialza dal Covid. Soprattutto chi intercetta la domanda diffusa di tornare al ristorante per ritrovare la convivialità e la normalità perdute, riassaporando i sapori di prima e magari riscoprendone di nuovi "serviti" con rinnovate emozioni non solo di gusto, ma attivando tutti gli elementi sensoriali, può guardare al presente e al futuro con maggiore ottimismo. Tra le best practices il Centro Studi Turistici Thalia indica "L'Osteria della via Appia" che, l'imprenditore-ristoratore Antonio Coronato, 39 anni, di Tito, a Milano da oltre 6 anni con il locale che ha lo stesso nome, ha voluto aprire a Potenza in "piena fase pandemia". "Dopo quasi due mesi di apertura a Potenza - afferma Coronato - posso confermare che la Basilicata sta rispondendo benissimo alla ripartenza. E' una regione dove la gente ha un forte spirito di sacrificio e si affeziona subito alle nuove proposte e alle nuove idee. Speriamo che un giorno con il nostro brand e apertura anche qui possiamo essere di esempio e punto di riferimento". Quello di Coronato è un autentico brand registrato, nato con il locale di Milano "tempio del buon gusto", con l'obiettivo di aprire ristoranti dai sapori tipici in tutta Italia. Il nome "L'Osteria

della via Appia" nasce da quello dell'antica via Consolare che da Roma arriva fino a Brindisi passando per Lazio, Campania, Basilicata e Puglia. "Con l'aiuto dell'esperienza a Milano - aggiunge - vedo che in Basilicata si possono fare tantissime cose che Milano ha già sul mercato e questo periodo spero che la gente capisca che non deve tirare i remi in barca ma avere coraggio di esprimere e consolidare i loro sogni. Noi stiamo già lavorando per le aperture in altre tre regioni sperando che anche indirettamente possiamo dare lavoro a quelle persone che hanno la voglia di mettersi in gioco. A Potenza il locale è partito molto bene e grazie a questa sede siamo riusciti a ripartire anche a Milano. Bisogna trasmettere fiducia al cliente e soprattutto ora la gente ha bisogno di andare al ristorante non tanto per una mangiata ma per ritrovare quella serenità e spensieratezza al tavolo, ritrovarsi con gli amici, i parenti non nelle classiche mura di casa dove sono stati esiliati più di due mesi! Nel ristorante, camerieri devono trovare quella figura confidenziale dove l'argomento Covid non appare più! C'è bisogno di ritrovare le vecchie abitudini e il ristorante è sempre stato il luogo che ha sostituito le mura di casa!"

La testardaggine e l'ostinazione contro la dura legge delle cifre e dei conti economici - è il commento del C.S. Thalia - hanno dimostrato di essere più forti del virus perché sono diventati virus positivi del mangiare bene in convivialità, andando oltre il semplice consumo del pasto, sino a diventare incoraggiamento di ritorno alla vita di prima. Nell'immaginario dei lucani il cibo è convivialità, relazione, passione, ma sempre più anche fonte di salute e benessere, di tradizioni culturali ed appartenenza a comunità locale.

Per il presidente Fipe Lino Enrico Stoppani, fortemente impegnato a sostenere la fase di ripresa della ristorazione che in Italia è "a macchia di leopardo" con realtà (come questa di Potenza) più avanti ed altre più indietro, «la comune finalità con i ristoratori è tutelare e promuovere la ristorazione, settore primario della nostra economia, fondamentale per il turismo, per l'agroalimentare, di cui costituisce straordinaria vetrina per le sue eccellenze e per la cultura, perché il cibo è anche produzione culturale e identitaria di un Paese».

Il ristorante facendo ri-innamorare gli italiani al mangiare i piatti della nostra tradizione diventa dunque forse il simbolo più efficace della ripresa.



