Stagionali d'eccellenza

Brutta roba, i luoghi comuni. Prendiamo il termine ‘stagionale’: spesso si tende a pensare che un Ristorante del genere sia un posto nel quale si punti soprattutto a massimizzare i profitti – senza andare troppo per il sottile – nei periodi di massimo afflusso turistico.
Un posto, insomma, dove la qualità è un optional.
Sarà il caso di ripensarci, perché basta cercare un po’ per trovare, invece, degli esempi che definire virtuosi e addirittura riduttivo. Con la stagione sciistica, non solo sulle montagne del Nord Italia, ecco le storie di chi ha deciso – con risultati eccellenti – che non di optional si dovesse parlare, ma che la ricerca della migliore qualità dovesse, invece, essere una delle componenti fondamentali del lavoro.