Ritorno al fuori casa: Guida e Martellini, montagna & the City

foto-chef-7e5f39ca

Dopo Francesco Sanapo, Eugenio Boer e Carlotta Perilli, Roberto Carcangiu, Gianluca Fusto e Viviana Varese, anche i due chef hanno voluto dire la loro sul futuro del fuori casa.

Dopo la pandemia, il cliente è cambiato? Cosa sta cercando nell'esperienza del mangiare fuori?

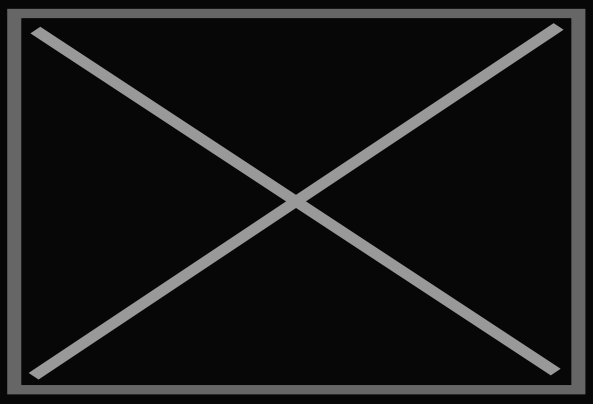
AG – "*È molto più accondiscendente, rispettoso e comprensivo. E questo è bello. Tutti hanno voglia di ritornare a uscire. Vedo le persone che si godono di più la serata*".

AM – "*Il cliente è cambiato poco, forse si gode un po' più la vacanza, sta qui una settimana e cerca di rilassarsi il più possibile, cerca la tranquillità*".

La cosa più nuova che hai visto nel fuori casa quest'anno?

AG – "*La cosa bella è che a Milano a breve sono previste tantissime nuove aperture di ristoranti e alberghi ed è un segnale molto positivo; c'è tanta voglia di fare, di riscatto e di libertà*".

Aumento prezzi: lo farete o lo avete già fatto e in che modo?

AG – "*Abbiamo fatto qualch*  *e piccolissimo ritocco,*

purtroppo alcune materie prime sono raddoppiate, alcune le abbiamo tolte dal menu anche per rispetto, come ad esempio il tartufo: quest'anno aveva prezzi folli e non ce la siamo sentita in questo periodo di chiedere all'ospite di pagare quelle cifre".

AM - "*Siamo stati costretti a ritoccare, l'ultimo mese ad esempio il prezzo dell'olio di semi di girasole è più che raddoppiato a seguito della guerra. Il pesce ha subito aumenti esagerati per il caro benzina, la gente non va più a pesca e chi ci va a volte specula. Qualche piatto è stato aumentato e alcuni ingredienti li abbiamo tolti per i prezzi troppo alti, come le animelle di vitello*".

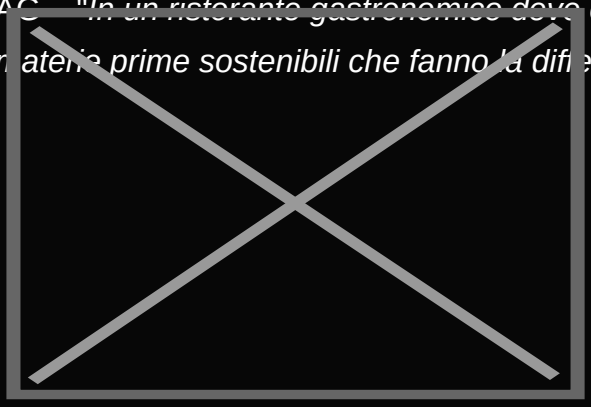
Sostenibilità e uso della plastica: come siete organizzati?

AG – "*Mandarin non usa più plastica monouso, né in cucina né nelle camere. Forse siamo l'unico ristorante italiano che usa sacchetti sottovuoto prodotti da mais, vengono acquistati all'estero, costano 12 volte di più di quelli normali. Poi c'è grande attenzione alla scelta delle materie prime, tutto quello che acquistiamo deve essere sostenibile, non deve esserci sfruttamento dei lavoratori, la pesca deve essere sostenibile eccetera. Organizziamo anche eventi per aiutare associazioni che si prendono cura delle persone fragili come Semprevivi e Progetto Itaca*".

AM - "*Abbiamo tutti impianti elettrici in cucina, manteniamo i sacchetti sottovuoto perché in Italia quelli non in plastica non si trovano. Abbiamo una raccolta differenziata molto severa in Alto Adige, ricicliamo tutto, sto cercando di fare un progetto 100% Italia. In montagna soprattutto d'inverno il Km zero non può esistere, tutto è congelato, al bio non credo perché basta una semplice pioggia e non è più bio, cerco di acquistare il più possibile da produttori locali o italiani. Dai nostri contadini compriamo la vacca grigia alpina, l'agnello della Val di Funes, a fine estate verdure e funghi, abbiamo produttori verso San Michele Appiano che ci forniscono le erbe; le alternative ci sono, basta cercarle e adeguarsi a quel che c'è in quel periodo dell'anno, la stagionalità è molto importante*".

Salute e alimentazione: è cambiato qualcosa dal pre pandemia?

AG – "*In un ristorante gastronomico deve esserci questa attenzione, cerchiamo sempre di avere materie prime sostenibili che fanno la differenza nel piatto. E co*



n la nuova stagione abbiamo inserito Orto Verticale, un menu degustazione completamente vegetariano".

AM - "*Essendo un albergo con 150 coperti stiamo molto attenti a intolleranze e allergie. I clienti oggi vogliano mangiare semplice e bene, cercano la qualità e la semplicità nel piatto*".

Mancanza del personale: a che punto siamo?

AG – "*Al Seta non abbiamo avuto problemi, al bistrot c'è stato un ricambio. Il Covid ha cambiato la vita a tanti, alcuni si sono spaventati e hanno fatto scelte anche azzardate ma che non mi sento di criticare, dietro ci sono sempre dei motivi e vanno rispettate*".

AM -I problemi sono di tutti e stanno aumentando, una volta il problema in montagna era l'estate con la fuga verso il mare, ora il problema c'è anche al mare. Mancano tante figure e quelle professionali sono oro, una su 200 curricula forse. E arrivano poche richieste, una volta arrivavano a centinaia ora è una corsa allo stipendio più alto, un'asta, non si guarda la qualità del posto dove si andrà a lavorare ma solo chi può pagare di più.

Come vedi il futuro del fuori casa?

AG – "*Io lo vedo sempre bello. Per natura sono molto ottimista*".

AM - "*La voglia c'è nonostante tutte le problematiche, ora la guerra sta creando grande instabilità, è difficile fare previsioni sul futuro*".