Eugenio Roncoroni: “Mai pensato a una società di drink catering?”

eugenio-roncoroni-dalla-parte-dello-chef-maggio-2016-4-2-756f9244

Classe 1983, **Eugenio Roncoroni** insieme all’amico **Beniamino Nespor** ha aperto a Milano prima il **ristorante Al Mercato**, laboratorio gastronomico con 14 coperti che propone piatti della cultura popolare americana e asiatica rivisitati, realizzati con ingredienti di alta qualità. Poi ha aperto (in ordine di nascita) il **burger bar Al Mercato, il noodle bar Al mercato 2** (pioniere a Milano) e infine, nel 2014, **Al Mercato Taco Bar**, dove le carni sono cotte nel forno a legna e proposte in burrito, tacos, super tortas e quesadilla.

E ora ha aderito al progetto **Kitchen Mood alle Stelle**, prima società di catering gourmet che riunisce dieci chef stellati.**eugenio roncoroni dalla parte dello chef maggio 2016 (3)**Partiamo da Kitchen Mood alle Stelle. Come è nata l’idea?

Dall’esigenza condivisa di accontentare i clienti e le aziende desiderosi di ricevere un catering esclusivo per eventi speciali e al contempo dalla necessità di ridurre i costi e di risolvere i problemi legati alla logistica. Mi spiego: fino ad oggi per offrire questo tipo di servizio ci si avvaleva di società specializzate in affitto di cucine professionali, che garantivano anche il trasporto e, su richiesta, il personale. Grazie a Kitchen Mood alle Stelle, invece, ora noi chef possiamo concentrarci sul nostro lavoro, dimenticarci i sopralluoghi e le questioni pratiche e ridurre le spese.**Il format potrebbe essere vincente anche applicato al mondo del bere miscelato?**

Assolutamente sì. Lo dico per esperienza: spesso coinvolgiamo anche barman di tendenza durante i nostri eventi, perché sempre più clienti cercano ricette innovative e creative. Quindi, pensateci, io ve lo consiglio!**Quanto incide il catering sul vostro fatturato?**

Premesso che si tratta di un business che garantisce margini alti, fino ad oggi per noi ha inciso intorno al 20%, ma siamo convinti che la percentuale è destinata a crescere nel corso del 2016. E, in futuro, potrebbe anche superare gli incassi del ristorante.

Quindi suggerisci ai colleghi di dedicarsi anche al catering?

Senza dubbio. Tenete presente che il guadagno di un evento è pari al guadagno di una settimana di lavoro del ristorante.

Qual è il link tra Al Mercato, il Burger Bar, il Noodle Bar e il Taco Bar?
Sono tutti ispirati alle nostre esperienze all'estero e alla passione per la cucina asiatica e sudamericana.

eugenio roncoroni dalla parte dello chef maggio 2016 (2)**A proposito di street food: come si può sviluppare lo street food italiano?**
Il primo passo è fare chiarezza. Complice la moda dei food truck, in Italia oggi tutto viene venduto come street food, anche i piatti che non hanno alcun legame con la vera tradizione del cibo di strada. Penso, per esempio, al camioncino di ravioli in brodo venduti in un piatto di carta. Lo street food è uno stile di vita, conseguenza del disagio e della povertà. E se esiste una tradizione anche in Italia, come a Palermo, non succede ovunque.

Uno sguardo al futuro. Cosa ti aspetti?
Dopo l'attenzione per il Nord Europa, assisteremo al boom della cucina sudamericana, in particolare quella messicana. Mi riferisco a proposte ricercate e di alto livello.

Infine, i tuoi indirizzi del cuore a Milano?
La Saketeka, il **Tang Gourmet Dim Sum Restaurant** -la situazione che più mi ricorda Shangai in Italia- e **Dry**.