

ALTA CUCINA IN CRESCITA MA FAMA LEGATA A CHEF, NON AL RISTORANTE

9 Ottobre 2017

di Redazione



ROMA - L'alta cucina è un settore in crescita e, alla vigilia della presentazione delle guide gastronomiche, si presenta in gran fermento, col primo congresso dell'associazione "Ambasciatori del gusto", aperto a Roma dalla presidente **Cristina Bowerman** e dal consigliere **Carlo Cracco**, e col maxi raduno di chef stellati alla selezione nazionale del Bocuse d'Or che ha scelto **Martino Ruggieri** come candidato italiano agli Europei per la prima volta ospitato in Italia, a giugno 2018 a Torino.

"Il settore cresce - ha detto **Severino Salvemini**, economista dell'Università Bocconi intervenuto al forum degli Ambasciatori del gusto - ma, come nella moda e nel design, si comunica molto la creatività e il valore simbolico, poco il valore dell'impresa e del brand nella ristorazione".

In un momento in cui gli chef sono accolti dal pubblico come rockstar, a giudizio dell'economista, "i cuochi dovrebbero presentarsi come aziende e non come persone fisiche. La sfida è passare dalle stelle al firmamento. Occorre poi pensare un po' di più alla

successione. Fare impresa è costruire un patrimonio – ha concluso Salvemini – che può essere tramandato. Ma gli chef dovrebbero agire più da imprenditori che da creativi, mostrando più sensibilità ai temi economici e stringendo alleanze coi portatori di capitale, dalle banche ai big della filiera agroalimentare”.