Virtù**Q**uotidiane

Codice della strada, voci controcorrente tra i ristoratori: solo allarmismo, basta bere bene

7 Gennaio 2025



ROMA – Prenotazioni cancellate nei ristoranti e alcolici banditi dalle tavole apparecchiate a festa. Questo non è il risultato dell'attuazione alla lettera di un nuovo Codice della strada, ma di un terrorismo psicologico non troppo velato messo in atto sin dalla sua presentazione.

In un'Europa che in questo campo applica da anni pene ben più severe, l'Italia si è adeguata alle norme di una guida più sicura abbassando i valori del tasso alcolemico della prima fascia di sanzioni da 0,8 a 0,5 grammi per litro. Non si parla, quindi, di abolizione totale di alcolici, ma solamente di un rafforzamento del senso civico.

In un pasto da più portate, concedersi un calice di vino, potrebbe non essere così estremo come si è fatto intendere nelle ultime settimane. Tutto è sempre da contestualizzare e inserire in logiche che vanno oltre la strumentalizzazione mediatica.

Virtù**Q**uotidiane

Strumentalizzazione che ha colpito in primis i ristoratori italiani durante le festività natalizie. A tal proposito c'è chi si è sentito pronto a questa ondata di allarmismo generale e chi, invece, ha subito il tutto inerme.

Nicolò Quarteroni, Ferdy Wild di Lenna (Bergamo), rientra nella prima categoria: "Se non la si vuol fare populista come Giorgione – che sostiene che una bottiglia di vino la si beve in 18 persone – si fa un'analisi diversa. Il limite dell'alcol non è essenzialmente cambiato. Il terrorismo fatto in questi tempi ha portato le persone a credere il contrario. Se si mangia un menu da otto portate un calice lo si può bere senza alcun problema".

"La mescita da noi rappresenta una grande fetta della vendita del vino", aggiunge il ristoratore a *Virtù Quotidiane*. "Le persone talvolta preferiscono un buon calice da 15 o 30 euro a una bottiglia intera. In più noi diamo da diverso tempo anche una proposta analcolica con prodotti fatti da noi". Si spendono 10 euro per un buon drink senza alcol, e si riesce, detta venalmente, a incassare anche senza vendere vino.

"C'è preoccupazione perché le persone non hanno capito, ma noi fortunatamente avevamo già sviluppato un'offerta alternativa sia con la proposta analcolica che con le wine box di cui si parla. Abbiamo sempre applicato questa filosofia", rileva Quarteroni, "invitando il commensale a portare a casa la bottiglia non finita, fornendo anche indicazioni su come conservarla al meglio".

"Il timore comunque c'è, ma la ristorazione deve andare verso il suo percorso. Non dobbiamo sempre piangerci addosso e dire che non siamo tutelati. Esistono le alternative. Ad esempio, noi facciamo pairing con vini moderni a bassa gradazione alcolica".

"In genere", prosegue il ristoratore, "chi viene da noi è un appassionato che magari si ferma a dormire dopo una cena o che in ogni caso conosce i propri limiti. Alla fine dei conti chi lavora sul bere bene subirà solo un leggero calo, tutto sta nella professionalità della proposta".

Un modo ottimistico e professionale di vedere questa crisi settoriale che, evidentemente e senza eccezioni, sta colpendo l'intero Paese.

Altro punto di vista arriva da chi si trova lontano dai grandi centri abitati e queste feste le ha sentite con un peso maggiore.

Giorgio Rattini, chef e socio dell'Osteria da Oreste di Santarcangelo di Romagna (Rimini) dice: "Si parla di un tema spinoso. Non posso che confermare questa flessione. Ci sono state

Virtù**Q**uotidiane

in questo periodo tante defezioni di gruppi per via di queste dinamiche, specificandone la causa. Capodanno è stato il primo dopo sette anni di apertura in cui abbiamo fatto la metà dei coperti".

"Oltre alla riduzione della presenza abbiamo riscontrato un calo nella vendita del vino. Sono state delle feste atipiche. Attribuisco parte del problema alla nostra posizione, lontano dalla città, dinamica che isola i piccoli borghi come il nostro".

Tanti problemi, alcune soluzioni e molta confusione. Questo è quello che rimane della divulgazione del nuovo Codice della strada ora che alberi e addobbi sono solo un ricordo delle feste trascorse.