

MENÙ FISSO CONTRO I RINCARI, ECCO COSA NE PENSANO I RISTORATORI ABRUZZESI

7 Marzo 2022

di **Marcella Pace**



PESCARA – Le bollette della luce raddoppiate se non triplicate. I costi delle materie prime alle stelle, con rincari che portano scontrini per la spesa anche a un più 25 per cento. Il tutto con la guerra in atto Russia-Ucraina, con la prima che è il principale fornitore di gas per l'Europa e la seconda che è il “granaio d'Europa” e inevitabili conseguenze drammatiche sulle esportazioni. È uno scenario cupo per il mondo della ristorazione.

Per combattere i rincari, se c'è chi si butta **sulle energie rinnovabili**, chi rischia di dover tagliare qualche posto di lavoro e chi ha già innalzato i prezzi per il cliente finale, c'è chi prova a dare soluzioni alternative. Una ricetta possibile arriva da **Massimiliano Tonelli**, fino al 2021 direttore editoriale del *Gambero Rosso* in un articolo di *Repubblica* dal titolo esplicativo: **“Ho visto il futuro dei ristoranti, e il suo nome è menu fisso”**.

Che si chiami menù fisso o, nelle cucine di livello, menù degustazione, la scelta di definire il percorso gastronomico del cliente è un metodo per razionalizzare il lavoro in cucina, ridurre gli sprechi alimentari e quindi pure i costi.

Virtù Quotidiane ha chiesto a quattro ristoratori delle quattro province abruzzesi cosa ne pensano.

QUI SAN VITO CHIETINO

Ristoratore da generazioni, con tre locali a San Vito Chietino (Chieti), Sottosale (dei genitori), Essenza Cucina di Mare e l'ultimo arrivato Ebrezza bistrot vista mare, **Filippo De Sanctis** è della scuola "menù engineering. Abbiamo visto aumenti di circa il 40 per cento sulle bollette, passando da una media di 700 euro circa a 1.100. La soluzione, su cui stiamo lavorando già da mesi però - racconta a *Vq* - per noi non è l'aumento dei prezzi, ma l'aumento della percezione del valore del locale, il che ha determinato un incremento negli scontrini".

In altre parole la strategia di De Sanctis è di portare il cliente, quasi in maniera automatica, a spendere di più. Come? "Guidandolo nella scelta di alcuni piatti, rispetto ad altri. Accorciando il menù riusciamo a ottimizzare sia la fase di acquisto che di preparazione".

L'altra strada è data da uno stratagemma per proporre i menù degustazione. Nei ristoranti di De Sanctis c'è sia il menù degustazione che il menù à la carte, ma il primo viene portato fisicamente al tavolo all'arrivo del cliente. Il secondo può essere consultato solo online. "Così - confessa - siamo passati da 400 menù degustazione a 1.300 in 4 mesi. L'altra soluzione, specie nel bistrot, è stata la semplificazione di alcune preparazioni in cucina. Impiegare meno tempo, significa ammortizzare i costi".

Infine il doppio turno, ma solo ad Ebrezza e solo nel weekend. "E poi - anticipa - abbiamo pensato di fare, sempre al bistrot, un'apertura a orario continuato dalle colazioni fino alla cena".

QUI PESCARA

"Per adesso preferisco avere margini ridotti, sacrificare me stesso, ma non cambiare nulla". La pensa così **Gabriele Di Leandro**, giovane gestore di Taverna 58, storico ristorante di Pescara vecchia creato più di 40 anni fa da **Giovanni Marrone** e **da due nelle mani di Di Leandro**. Questo locale, tra i Bib Gourmand della Guida Michelin (proprio per rapporto qualità-prezzo), al momento tiene duro mantenendosi fedele a se stesso. "Ho sempre fatto un menù fisso come proposta aggiuntiva - dice - ma non credo sia questo a fare la differenza. Per ora non penso di modificare nulla, per tutelare sia i dipendenti che i clienti. Mi preoccupa molto quello che succedendo in Ucraina".

QUI TERAMO

“Non sono in una strada di passaggio e i miei clienti vogliono un servizio particolare. Non mi sembra una grande idea quella del menù fisso”. La boccia completamente **Alessandro De Antoniis**, chef e titolare di Cipria di Mare a Teramo. **Qui gli aumenti sono arrivati addirittura a tre volte di più.** “Il tema è che devono abbassare i costi. Punto e basta. È finito il tempo delle parole”, taglia corto.

QUI L'AQUILA

Con **un trasloco in corso nel centro storico dell'Aquila**, **Giovanni Cozzolino** con il suo Antologie non ha ancora subito (buon per lui) in maniera netta i rincari.

“Abbiamo avuto la sensazione di qualche aumento, già da dicembre – dice – ma essendo chiusi da gennaio non è stata una grande differenza. Certo è che tra gli aumenti dell'energia e delle materie prime anche noi saremo costretti a pensare qualcosa”.

Per lo chef però “il menù fisso cambierebbe poco. Penso più a un leggero ritocco dei prezzi, ma anche questo non risolverà. Se aumentiamo tutti i costi, le persone si allontaneranno sempre di più dai ristoranti”.