

Tasche vuote e ipocrisia gastronomica

CARLO CAMBI

■■■ A Milano la prossima settimana ci sarà un gran chiacchiericcio attorno al mangia e bevi. Si riuniscono alcuni dei cuochi dello star system agli ordini di un po' di burattinai mediatici. Discutono dei nuovi orizzonti della gastronomia. Che porta ogni giorno i libri in tribunale. Ma i critici non lo sanno. Ammetterlo sarebbe, per gli organizzatori, segare il ramo su cui stanno seduti. Potrebbe venire il sospetto a chef e ristoratori che questo genere di promozione ingrassi solo chi la fa. Purtroppo però i dati dicono che la ristorazione italiana rischia di sparire. Pub, bar, osterie prevedono un'ulteriore contrazione di volumi d'affari in quest'anno dopo avere perso in due anni il 15% di fatturato. Il 5,6% dichiara che chiuderà. I ristoranti sono messi anche peggio. Il 38% dichiara che ha perso coperti, il 43 che è stabile e solo il 19 ha avuto un leggero incremento. Ma se si guardano i fatturati si scopre che tutti hanno perso (la media è del 5%), che l'occupazione si

è ridotta nel 65% dei ristoranti e che l'indice di fiducia delle

imprese è precipitato di 14 punti. I ristoranti in Italia non sono mai stati così depressi nonostante abbiano tirato la cinghia. I prezzi sono saliti appena dell'1,8% a fronte di un'inflazione generale che galoppa oltre il 3 e ad aumenti di prezzo dei fast food e nelle pizzerie che sono andati oltre il 2,2%. In più una recente indagine della Fipe rivela che circa il 10% dei ristoranti pensa di chiudere nel corso di quest'anno. Ciò è un danno enorme per il Paese, per la filiera agricola, per il turismo. I ministri Gnudi (Turismo), Passera (Sviluppo) e Catania (agricoltura) dovrebbero pensarci perché se salta la ristorazione addio turismo, territorio, agricoltura. Questo è il quadro vero della ristorazione in un paese dove i redditi sono inchiodati a venti anni fa e le famiglie ormai al ristorante hanno rinunciato. Ovviamente gli organizzatori di questi congressi e milieu mediatico di supporto appartengono alla gauche-caviar e non disdegnano affatto i soldi degli sponsor, che poi sono le multinazionali del cibo, esigono contributi dai cuochi e incassano. Ma il punto non è questo. E' che in questi consessi vanno in scena due fenomeni





perniciosi: il revisionismo e l'ipocrisia gastronomici. Dopo aver magnificato le cucine molecolari, gli esperimenti astrusiani (in opposizione alla cucina di Pellegrino Artusi) aver sancito la minorità culturale della nostra cucina (...)

segue a pagina 20

(...) di territorio questi critici ora esaltano la tradizione. Rivisitata ben s'intende facendoci credere che è la nuova frontiera. La verità è un'altra. A loro la tagliatella al ragù continua a fare un po' schifo, ma siccome nei ristoranti dei cuochi d'artificio non ci va più nessuno ora i critici, per non restare senza lavoro, riscoprono la tradizione. Come vi spieghereste altrimenti che il cuoco più famoso d'Italia ha abbassato le penne aprendo un'osteria? O che altri facciano sconti arrivando quasi al menù turistico? Ecco questo è il revisionismo. L'ipocrisia sta nel non prendere atto che la ristorazione è in una crisi profonda. Il fallimento dello star system attorno alla gastronomia è in questo e nel raffronto dei regimi fiscali d'Europa sulla ristorazione e sul turismo.

Noi paghiamo il doppio dei francesi di Iva, tre punti più degli spagnoli, i ristoranti sono occhiutamente oppressi dalla burocrazia. Per non dire degli assurdi per cui se bevete la bottiglia al tavolo l'Iva è al 10 per cento, se la portate via intera sale al 21%. E ancora: a pensare c'è la scarsa professionalizzazione che i giovani ricevono dagli istituti alberghieri, la nessuna considerazione in cui è tenuto il lavoro di chi cucina o manda avanti il ristorante da parte dei territori che nulla fanno per sostenere la ristorazione di qualità. Ci sono dei

ristoranti che, in perfetta solitudine, hanno generato delle microeconomie costituendo l'unico mercato di sbocco per piccoli artigiani del cibo, per i contadini del luogo.

La centralità economica della ristorazione e dell'*hotellerie* in ambito turistico, che dovrebbe essere il motore economico del Paese, non passa attraverso inutili passerelle, ma attraverso una rivendicazione di efficienza del sistema e di defiscalizzazione dell'alimentare. Va – per dirne una - rotto l'equivoco della nostra folle legislazione per cui la ristorazione sta nel commercio, mentre è artigianato. Anche perché negare la manipolazione del cibo e ritenere i ristoratori dei somministratori agevola un fenomeno che con la crisi si sta acuendo: molti ristoranti *glamour*, anche i più blasonati, si riforniscono dai grandi distributori di precotti e surgelati. Solo la risto-

razione rurale, e non sempre, ancora difende la filiera agricola. Lo stato di profondissima crisi di questo settore è la dimostrazione del fallimento della critica gastronomica che chiusa nella sua ipocrita autoreferenzialità non è stata capace di fare diventare la cucina un valore culturale di questo paese. Se ci fosse riuscita forse oggi i ristoranti non sarebbero costretti a chiudere per mancanza di clienti e per eccesso di ostacoli. Mentre in tutta Europa si cerca di difenderli (la Svezia ha dimezzato le aliquote Iva, la Francia le ha abbassate di 14 punti, la Grecia che sta messa malissimo non ha aggravato il fisco sulle imprese turistiche) riconoscendone il valore da noi sono costretti alla marginalità. La crisi c'è, ma non è certo d'identità.

CARLO CAMBI

rebbe, per gli organizzatori, segare il ramo su cui stanno seduti. Potrebbe venire il sospetto a chef e ristoratori che questo genere di promozione ingrassi solo chi la fa. Purtroppo però i dati dicono che la ristorazione italiana rischia di sparire. Pub, bar, osterie prevedono un'ulteriore contrazione di volumi d'affari in quest'anno dopo avere perso in due anni il 15% di fatturato. Il 5,6% dichiara che chiuderà. I ristoranti sono messi anche peggio. Il 38% dichiara che ha perso coperti, il 43 che è stabile e solo il 19 ha avuto un leggero incremento. Ma se si guardano i fatturati si scopre che tutti hanno perso (la media è del 5%), che l'occupazione si è ridotta nel 65% dei ristoranti e che l'indice di fiducia delle



st'anno. Ciò è un danno enorme Paese, per la filiera agricola, per i ministro. I ministri Gnudi (Turismo), Infrastruttura (Sviluppo) e Catania (agricoltura) dovrebbero pensarci perché se saltasse la ristorazione addio turismo, terra e agricoltura. Questo è il quadro vero della ristorazione in un paese dove i turisti sono inchiodati a venti anni fa e le famiglie ormai al ristorante hanno rinunciato. Ovviamente gli organizzatori di questi congressi e mille diadematico di supporto appartengono alla gauche-caviar e non disdegnano fatto i soldi degli sponsor, che sono le multinazionali del cibo, esigono conti dai cuochi e inno. Ma il punto è questo. E' che questi congressi vanno in due fasi: perniciosa: visionismo, l'ipocrisia, stromentiche, po aver mercato le c molecolari, esperimenti siani (in opposizione alla cucina di Pellegrino Artusi) aver sancito minorità culturale nostra cucina (...)

segue a pag

IVA SU RISTORANTI E ALBERGHI

Paese	Ristoranti	Alberghi	Dati in %
Francia *	5,5	5,5	
Spagna	7	7	
Svezia**	12	12	
Germania	7	7	
Lussemburgo	3	3	
Inghilterra	17,5	17,5	
Belgio	12	6	
Portogallo	12	5	
Grecia	9	9	
Italia	10	10	

*La Francia ha abbassato l'Iva sui ristoranti dal 19,6% al 5%

** La Svezia ha abbattuto l'Iva su ristoranti e alberghi dal 25% al 12%

Nostra elaborazione su dati Eurostat

P&G/L