



Il ristorante del futuro: a Modena un convegno con un pool di esperti, da Davide Cassi a Eugenio Signoroni

Nuove tendenze alimentari, maggiore attenzione ad allergeni e intolleranze, l'accoglienza e la cura del cliente, uno scenario economico precario. Sabato 2 aprile a Modena grandi nomi dell'enogastronomia si confrontano sul futuro della ristorazione e dell'accoglienza turistica: il direttore di Osterie d'Italia Eugenio Signoroni, Luca Govoni, docente della Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Davide Cassi dell'Università di Parma e il gastronomo Luca Bonacini fanno il punto su cosa è cambiato e cosa cambierà nel nostro modo di mangiar fuori

Il settore della gastronomia è più che in evoluzione, un fermento continuo di nuove mode, nuovi cibi, nuovi stili. Basta guardarsi indietro anche solo di 10 anni per vedere un panorama completamente diverso da quello attuale, con ristoranti gourmand di alta gamma e una sequenza infinita di trattorie e osterie, o ristoranti etnici di basso livello. Oggi fioriscono i fast-food di pregio, i monotematici, i locali che uniscono al cibo altre attrazioni, i risto-bar, gli ethnic, i temporary restaurant, con una proposta gastronomica migliorata di livello sia negli ingredienti che nella ricettazione.

Il segreto pare essere il format, ma per tutti la parola d'ordine è maggiore attenzione al cliente: a eventuali intolleranze, agli allergeni, alla sua accoglienza. Dei **"Modelli futuri della Ristorazione e dell'Accoglienza Turistica"** se ne parla **sabato 2 aprile** nel convegno organizzato dal Consorzio Modena a Tavola: l'appuntamento è per le 10.15 presso la sede della Camera di Commercio di Modena (in via Ganaceto 134). Approfondiscono il tema esperti e nomi importanti della stampa di settore: da **Eugenio Signoroni**, curatore della guida Osterie d'Italia, **Davide Cassi**, direttore del Laboratorio di Fisica Gastronomica dell'Università di Parma, **Luca Govoni**, docente di Storia e cultura della cucina italiana ad ALMA (la Scuola Internazionale di Cucina Italiana), e il giornalista e gastronomo **Luca Bonacini**; modera il convegno il direttore di TRC Ettore Tazzioli.

Il convegno è organizzato da Modena a Tavola con la collaborazione della Camera di Commercio, Piacere Modena, Slow Food Modena e il supporto di BPER Banca e Aceto Balsamico del Duca.

Cosa bolle in pentola per il futuro? Questa tavola rotonda tra esperti è un'occasione rivolta non solo ai ristoratori, ma anche a produttori e aziende per confrontarsi sull'andamento del settore e sul nuovo tipo di clientela, "scremata" dalla crisi e particolarmente attenta - ora più che mai - a un servizio e ad un'offerta di valore in tutti i sensi.

*"Per noi professionisti è fondamentale imparare a comprendere i clienti: ci permettono di soddisfare le loro aspettative, con sollecitudine ma in maniera discreta - sottolinea **Luca Marchini**, presidente del Consorzio Modena a Tavola e chef patron del ristorante "Erba del re" - Cucinare significa dedicarsi agli altri, l'accoglienza richiede preparazione e professionalità: chi accoglie si assume la responsabilità del tempo del cliente e lo deve fare con competenza e discrezione; per questo il ruolo del cameriere è importantissimo e completa l'opera del cuoco".* Il cuoco, poi, è una figura chiave che oggi non può più limitarsi alla preparazione dei piatti, seppure con maestria e creatività, ma ha bisogno di uscire dalla cucina e aprirsi al rapporto con la gente. *"La clientela ha bisogno di relazionarsi con lo chef e lo chef acquisisce, attraverso questo rapporto diretto, maggiore fiducia in se stesso",* conclude Marchini.



Nel convegno si parla sia di queste nuove esigenze “comunicative” che della necessità di un’attenzione sempre maggiore agli ingredienti dei piatti proposti: in Italia sono otto milioni gli allergici ad alimenti, di questi la metà rischia la vita per choc anafilattico se mangia ciò che non deve. Quindi il Ristoratore si fa garante della qualità delle materie prime utilizzate, nel senso più ampio del termine. Serve sempre un’attenta pianificazione, il personale del ristorante deve essere flessibile e in cucina bisogna tenere buone pratiche. Per questo è necessario creare un rapporto di sinergia che coinvolge tutti, il cuoco, i suoi collaboratori e i clienti, dove l’attenzione alle esigenze dei commensali è strategica.

Ufficio stampa MediaMente

339.8850143 e 349.8304083

stampa@mediamentecomunicazione.it