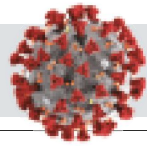


Primo piano | L'emergenza sanitaria

IRISTORATORI

Ventun miliardi persi, 300 mila aziende in ginocchio
Il presidente della Federazione pubblici esercizi:
«Così è a rischio l'intera filiera enogastronomica»

Davide Oldani

«Dopo sarà tabula rasa
Io artigiano a Cornaredo
non farò più tavolate»

”

Ho pagato gli stipendi di marzo e chiesto la cassa integrazione per tutti, dove non arriverà lo Stato ci penserò io. La cucina? Sarà meno cerebrale

Una stella Michelin, una quarantina di dipendenti, una carriera in ascesa con nuovi progetti. Tutto fermo. Chiuso dal 9 marzo. Davide Oldani, 52 anni, sulla cresta dell'onda gastronomica da 17 con il «D'O» di Cornaredo (Milano), per non perdersi d'animo fa sport in casa, scrive libri, gioca con sua figlia Camilla Maria e saluta ogni giorno la madre goenne dalla finestra. «Finché stanno bene loro e la mia brigata penso positivo. Ho pagato gli stipendi di marzo, ho chiesto la cassa integrazione per tutti e dove non arriverà lo Stato ci penserò io. Non voglio che chi lavora con me ci perda», dice. E dopo? «Cambierà tutto, sarà una tabula rasa. Non esisteranno più le tavolate. Al massimo sei persone, che poi è la misura giusta per poter interagire. Dovremo avere nuove idee di business e fare una cucina forse meno cerebrale. Sarò un artigiano a Cornaredo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Zero clienti E lo chef ora chiede i 600 euro

di **Alessandra Dal Monte**

Ventun miliardi di ricavi persi, 50 mila aziende a rischio chiusura (su 300mila). «La ristorazione è al collasso — dice il presidente Fipe Lino Stoppani — e ci rimette anche la filiera gastronomica». Tra crisi e speranze, 5 storie di chef ai tempi del virus.

Antonio Ziantoni

«I soldi del governo
non bastano per l'energia
La mia cucina resisterà»

”

Quando riapriremo saremo tutti indebitati, spero che la liquidità promessa dal governo arrivi davvero altrimenti il settore resterà in ginocchio

Ex allievo del bistellato Anthony Genovese, dal 2018 il 34enne Antonio Ziantoni ha aperto il suo «Zia» a Trastevere. Cucina di ricerca, ambizione stella. Ora con la pandemia è fermo: «Ho chiesto i 600 euro ma non ci pago neanche l'energia, ho chiesto la sospensione di mutuo, leasing e bollette ma non ho visto nulla. I miei nove dipendenti sono in cassa integrazione e io stringo i denti. L'affitto lo pago a metà, il proprietario mi sta venendo incontro. Quando riapriremo saremo tutti indebitati, spero che la liquidità promessa dal governo arrivi davvero altrimenti il settore resterà in ginocchio. Un altro grande problema sono i clienti: la metà da me era straniera, e i grandi ristoranti di Roma arrivano all'80-90 per cento. Sarà durissima, ma una cosa è certa: non cambierò la mia cucina. Chi verrà da me troverà quello che ha lasciato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Federico D'Amato, classe 1988, lavora nel ristorante di famiglia «Caffè arti e mestieri» a Reggio Emilia



Davide Oldani, 52 anni, stellato, ha aperto il «D'O» a Cornaredo nel 2003. Ha inventato la formula «cucina pop»



Cosimo Mogavero fa lo chef al «Crispaccio» di Milano, bottega di prodotti campani con cucina



Antonio Ziantoni, 34 anni, da due è titolare di «Zia» a Roma. Con la sua cucina di ricerca ambiva alla stella



Giuseppe Iannotti, 37 anni, chef del «Kresios» a Telesse Terme: innovazione e una stella Michelin appena presa

Federico D'Amato

«Cassa integrazione
per i nostri 8 ragazzi
Il poi? Piatti semplici»

”

Finché non sappiamo quando potremo riaprire facciamo fatica a organizzarci. Per rientrare dalle perdite, non potremo proporre i menu degustazione

«Abbiamo appena riaperto i fuochi per il delivery di Pasqua e Pasquetta, poi faremo consegne tutti i fine settimana. Ma finché non sappiamo nemmeno vagamente quando potremo riaprire facciamo fatica a organizzarci. Servirebbe un'indicazione di massima». Federico D'Amato, classe 1988, lavora nel ristorante di famiglia a Reggio Emilia, il «Caffè arti e mestieri». «I nostri 8 ragazzi sono in cassa integrazione, i miei genitori, i titolari, hanno chiesto i 600 euro stanziati dal governo per gli autonomi. Al momento stringiamo i denti e ci chiediamo come sarà dopo. Dovremo rientrare dei soldi persi, perciò non potremo più proporre i menu degustazione e sarà difficile mantenere i prezzi di prima. Dovremo tararci su piatti più semplici e fare un lavoro ancora maggiore con i produttori del territorio per tenere in piedi la filiera».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cosimo Mogavero

«Aperti per consegne
ma perdiamo l'80%
Ci salverà la qualità?»

”

Due dipendenti sono in cassa integrazione, gli altri si autotagliano lo stipendio, tre sono proprio a casa. Nessun guadagno a stare aperti così

Aperto, come da disposizioni, solo per delivery, il «Crispaccio» è una bottega di prodotti campani con cucina in via Canonica a Milano. «Stiamo perdendo l'80 per cento del fatturato, due dipendenti sono in cassa integrazione, gli altri si auto-tagliano lo stipendio, tre sono proprio a casa», racconta lo chef Cosimo Mogavero, che ogni giorno sforna parmigiane e galletti nel forno a legna assieme alla moglie e a due collaboratori per le consegne a domicilio. «Sì, le persone ci chiamano, ma giustamente solo per i piatti più elaborati perché il resto lo cucinano a casa. Noi non abbiamo praticamente nessun guadagno a stare aperti così, ma almeno non stiamo con le mani in mano, i ragazzi che sono con noi imparano... Il dopo non lo riesco a immaginare: spero che le persone cerchino la qualità e premino i ristoratori che la offrono».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giuseppe Iannotti

«I voucher per prenotare
le cene post emergenza
Così sto vicino ai clienti»

”

Se davvero il futuro è uno Stato di polizia in cui bisogna misurare la febbre ai clienti e chiedere i loro spostamenti prima di farli entrare non so se riapro

«Se davvero il futuro sarà uno Stato di polizia in cui bisogna misurare la febbre ai clienti e chiedere i loro spostamenti prima di farli entrare io non so se riapro. Il ristorante dovrebbe essere un luogo piacevole...». Giuseppe Iannotti, 37 anni, neostellato al «Kresios» di Telesse Terme, cinquemila abitanti in provincia di Benevento, è senza entrate dall'8 marzo. «In Campania è vietato anche il delivery, i miei 8 ragazzi sono in cassa integrazione, io per fortuna ho orto, galline e legna attorno a casa quindi ho poche spese. Ho aderito all'iniziativa dei Dining Bond, cioè quei voucher per cui il cliente prenota oggi per venire a cenare a emergenza finita. L'ho fatto non per i soldi, ne avrò venduti una decina, ma per mantenere una fiammella accesa nel contatto con le persone. Non voglio mollare e spero di poter tornare presto a cucinare come prima».

© RIPRODUZIONE RISERVATA