

l'inchiesta >

Matti per i fornelli.
Gli italiani sognano di sbancare con un locale tutto loro. Casi di successo ce ne sono. Ma in tanti chiudono. Le idee innovative non bastano. Bisogna mettersi a tavolino e fare due conti. Fotografia di un business che, solo se preparato a regola d'arte, può rendere

Il pallino degli italiani? Aprire un ristorante, dove trasformare la passione per il buon cibo in un'attività imprenditoriale. Per alcuni, figli di ristoratori o chef, la via è più semplice: l'esperienza li aiuta a evitare scelte sbagliate. Sanno fare i conti e mandare avanti l'attività senza sprechi. Molti, però, arrivano alla ristorazione da ambiti diversi: dipendenti frustrati, manager in cerca di nuovi stimoli, imprenditori disposti a spendere per farsi affiancare da chef in gamba.

Un caso per tutti? Maurizio Somma, virologo. La sua attività, fino a tre anni fa, era esclusivamente l'embriologia: fecondazioni in vitro, lotta alla sterilità. Poi, a quarant'anni, da buon medico ha deciso di curare quella che definisce la sua malattia, la passione esagerata per la cucina. «La cura è stata aprire un ristorante, *Il Papavero*, nel centro storico della mia città, Eboli (SR). Nove mesi di ristrutturazione, lavorando anche come muratore, poi la scelta di circondarmi di due giovani chef e ragazzi della scuola alberghiera, da formare sul campo. Insieme elaboriamo ricette con prodotti di stagione, della zona, compresi quelli salvaguardati da Slow Food». Tanta fatica, ore rubate al sonno e al lavoro di embriologo. Pochi guadagni, per ora: il locale è costato oltre 600 mila euro e richiede continui investimenti. Il menu propone portate a prezzo fisso e non supera i 30,50 euro. Ma le soddisfazioni sono tante.

Ce ne sono altre di storie da raccontare: come quella di Vittorio Fusari, 52 anni, figlio di un ferroviere, studi di filosofia, capostazione per anni. Poi, nell'82 la svolta: con un gruppo di amici crea *Il Volto*, a Iseo (BS). ►►

mollo tutto un risto

di Silvia Messa
 s.messa@millionaire.it

98.641
 i ristoranti in Italia

47.327
 al Nord

20.661
 al Centro

30.653
 Sud e Isole

Fonte: Fipe



Sono oltre 17 milioni
gli italiani che consumano
abituamente pasti fuori casa e
**oltre tre miliardi il numero
di pranzi e cene in un anno**

(Fonte: Unaproa, Unione nazionale di
produttori ortofrutticoli)

e apro
rante

millionaire | 35



Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini sono due ristoratori milanesi che attirano i clienti con un'alimentazione sana e corsi di cucina.

serata in cui sono i clienti a cucinare o i corsi, nella cucina a vista». Il locale, aperto da un anno in via Civerchio da due chef, Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini, punta da una parte sull'alimentazione sana e piatti realizzati solo con prodotti di stagione, dall'altra sulla partnership con un gruppo di grandi aziende che hanno permesso di realizzare il progetto (www.teatro7.com).

L'idea innovativa è fondamentale, ma non basta: **bisogna fare un piano preliminare dettagliato su quello che si vuole realizzare, tenere conto delle proprie competenze, della zona dove si intende aprire, delle esigenze di chi vi lavora o abita.** E fare bene i conti, ragionando a freddo su tutti gli aspetti dell'attività, dall'allestimento degli spazi di lavoro e della sala all'assunzione del personale, fino agli accorgimenti per razionalizzare l'attività (vedi tabelle investi-



menti e conto economico). «Bisogna semplificare, introdurre automatismi e tecnologie che riducano al minimo i costi del personale» spiega l'architetto, che consiglia di ricorrere a un professionista per il progetto. Si investono 10-20 mila euro, ma si ha modo di sfruttare al meglio lo spazio. «Non significa riempirlo di tavoli e sedie, penalizzando le aree di lavoro e di servizio, che dovrebbero occupare dal 30 al 50% della metratura. L'ambiente deve essere modulato per permettere una buona visibilità ai camerieri, ma **evitare l'effetto**

stanzone o la troppa privacy, entrambi controproducenti. In generale, la clientela apprezza il confort: aria condizionata, spazio, grandi bagni fanno la differenza». Con un progetto professionale in mano, è possibile chiedere più preventivi ad aziende che si occupano di arredamenti, impianti e allestimenti e scegliere dopo un confronto. Ma c'è chi preferisce una realizzazione chiavi in mano, come quelle proposte da Costa Group, costruttore ligure impegnato nel design e nell'allestimento di negozi e catene in tutto il mondo (www.costagroup.net). ►►

a scuola di cucina

In tutta Italia, ci sono scuole superiori che formano il personale delle strutture ricettive: sono gli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il diploma arriva dopo tre anni, con la possibilità di un biennio di completamento che qualifica come Tecnico dei servizi di ristorazione o turistici. Sono previsti periodi di stage.

► La Saps (associazione per lo studio di materiali e forme degli strumenti di cottura) organizza seminari formativi per chef, ristoratori e appassionati. Insomma fatte le pentole, ti insegnano a usarle...

INFO: www.sapsitalia.com

► Per la specializzazione come chef: Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di Colorno (PR). Il rettore è Gualtiero Marchesi, gli insegnanti cuochi di fama. Il "Corso Superiore di Cucina Italiana" costa 11 mila euro più Iva. Sono previste alcune borse di studio.

INFO: www.alma.scuolacucina.it