

catering italiani in cerca di identità



foto Marka

Sotto, la Guida al catering in Italia (trentaeditore.it), che recensisce 200 società in dieci città italiane (216 pagg., prezzo 15 euro).

C'È CHI OFFRE IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A DOMICILIO. CHI PUNTA SU PROPOSTE MODAIOLE IN STILE FINGER FOOD. MANCA UNA CLASSIFICAZIONE, MA ORA ALMENO C'È UNA DIRECTORY DI RIFERIMENTO

4^a di Manuela Soressi

Letteralmente significa "fornire di cibo". Ma chi si occupa di catering non si limita a rifocillare lavoratori e viaggiatori. Non si tratta di preparare panini o cucinare minipasti da servire in aereo: il catering è un'attività articolata, proprio in virtù del fatto che i clienti sono enti, aziende, uffici pubblici, compagnie aeree, ferroviarie o di navigazione. Si tratta di commesse dai grandi numeri, che richiedono un'organizzazione precisa e ben strutturata. Che non può prescindere da 3 elementi: una cucina delle dimensioni giuste per realizzare menu per centinaia e migliaia di consumatori; mezzi e attrezzature per consegnare i pasti dove saranno consumati e uno staff che si occupi di preparare, allestire e servire i pasti.

pubblicata una nuova guida dedicata

Detto così già si capisce che non è un'attività alla portata di tutti. Eppure, in Italia nel mondo del catering sembra esserci spazio per tutti, o perlomeno per molti. Lo conferma la "Guida al catering in Italia", edita da Trenta Editore, coraggioso tentativo di creare una directory di riferimento in quest'universo tanto diversificato e poco noto. Sì, perché a fronte di poche grandi big, sono sorte decine di piccole aziende che spesso si sono inventate esperte di catering, ma che sono poi riuscite a ricavarsi un loro spazio. Spesso si trat-

ta di imprese a gestione familiare o nate dall'intuizione imprenditoriale di appassionati di cucina, chef o esperti nell'organizzazione di eventi.

La loro fama è spesso grande, ma si brucia tutta a livello locale, per cui creare un repertorio ragionato delle società di catering non è impresa facile. Anche il profilo delle società che fanno catering sfugge a classificazioni nette: a fianco di aziende specializzate che si rivolgono al mondo del business-to-business (e arrivano anche a servire 5-7 mila coperti), c'è una schiera di imprese che nascono co-



pochi dipendenti e molti collaboratori esterni roditi nel tempo è la formula flessibile adottata da numerosi catering

DUE DEFINIZIONI, PER ESSERE PRECISI

catering: attività che prevede esclusivamente la fornitura di cibi. I piatti vengono preparati in una cucina centrale e quindi consegnati e serviti direttamente nei luoghi di consumo.

banqueting: è l'allestimento completo di un ricevimento o un banchetto, dalla cucina alla preparazione della sala. Il menu è preparato in loco.

me costole di ristoranti, pasticcerie e gastronomie, che hanno individuato nella realizzazione di "pasti chiavi in mano" una promettente area di business.

adottare soluzioni flessibili

Nella maggior parte dei casi sfruttano un modello di organizzazione agile: pochi dipendenti, molti collaboratori roditi nel tempo e un pacchetto di soluzioni capace di adattarsi a ogni genere di richiesta. Così risulta ancora più sfumata la differenza (operativa più che teorica) tra catering e banqueting, dove per quest'ultima attività si intende la preparazione di pasti, rinfreschi e ricevimenti al domicilio indicato dal cliente. E dove a fianco della cucina riveste una maggiore importanza anche l'atmosfera, dall'allestimento dell'ambiente al tono dell'evento, che richiede l'apporto di esperti specializzati, come il flower designer o la wedding planner.

Da sottolineare che neppure l'alta cucina sfugge a questo business: così ci sono operatori del catering che sottolineano i rapporti di collaborazione con chef di fama o, al contrario, chef stellati che si propongono pure in formula catering (come fa Sadler). Così come il momento favorevole del food design spinge alcuni operatori a enfatizzare la loro esperienza nelle presentazioni innovative.

In effetti la specializzazione e la ricerca di una "cifra personale" sono vie molto battute per farsi notare. Così c'è chi punta sui modaioli finger food e chi vanta la capacità di ricreare banchetti storici, chi fa solo cucina jap, chi propone etnocatering e chi punta sulla spettacolarizzazione del lavoro dello chef, che arriva a domicilio e cucina a vista, come fa la milanese Teatro7. h