

PANEL #2 – POST COVID-19: UNO SGUARDO AL FUTURO TRA CHEF E RISTORAZIONE LE RICETTE DEGLI CHEF PER CONCILIARE GUSTO, SOSTENIBILITA' E SENSIBILITA'

- *La pandemia ha colpito duramente la ristorazione facendo registrare, nel mondo, cali delle presenze fino al 90%. In Italia, nel periodo del lockdown, sui circa 1,2 milioni di lavoratori del settore, 1,1 milioni di contratti sono stati sospesi e solo 108.000 sono rimasti attivi.*
- *La crisi, però, ha anche offerto agli chef una preziosa occasione per ripensare i propri valori e inventare nuovi modi di stare a tavola insieme.*
- *L'attenzione rinnovata alla sostenibilità, all'ambiente e alle persone ripaga, soprattutto in qualità del lavoro e dei servizi offerti.*
- *Chef di fama mondiale ne discuteranno durante l'evento "Resetting the Food System from Farm to Fork - Setting the Stage for UN 2021 FOOD Systems Summit", promosso da Fondazione Barilla e Food Tank.*

Oltre al gusto, al design e alla qualità degli ingredienti, c'è di più. Lo sanno bene gli chef di tutto il mondo che, anche a causa della pandemia, hanno dovuto modificare i loro modelli di business e creare nuovi paradigmi del cibo e della convivialità. La ristorazione, infatti, è stato uno tra i settori più colpiti dall'emergenza sanitaria: nel mondo sono stati registrati cali delle presenze fino al 90%¹, e in Italia, il terzo mercato europeo del settore dopo Regno Unito e Spagna, dove la ristorazione rappresenta il 35,7% dei consumi alimentari, con un valore aggiunto stimato nel 2018 in oltre 46 miliardi di euro (+2% sul 2017)², le conseguenze sono tangibili ancora oggi. Nel periodo del lockdown, sui circa 1,2 milioni di lavoratori del settore, 1,1 milioni di contratti di lavoro sono stati sospesi e solo 108.000 sono rimasti attivi. Il tutto in un contesto in cui il fatturato dei ristoratori era già calato in media del 30%³ già prima del lockdown.

Eppure, la pandemia ha offerto agli chef una preziosa occasione per ripensare la propria professionalità, chiamandoli a svolgere un ruolo chiave nell'agire come connettori e nell'utilizzare la loro influenza per aiutare i cittadini a rompere le barriere culturali, politiche ed economiche e a passare a diete più salutari e a stili di vita migliori attraverso i loro piatti e la loro cucina.

Chef di fama mondiale discuteranno il futuro della ristorazione, e cosa significherà ricostruire l'esperienza del mangiare e dello stare insieme a tavola dopo la pandemia, durante l'evento "Resetting the Food System from Farm to Fork - Setting the Stage for UN 2021 FOOD Systems Summit", promosso da Fondazione Barilla e Food Tank, che si terrà il 1 dicembre (per registrarsi, clicca [qui](#)). Moderati da **Julia Moskin**, giornalista del New York Times, si confronteranno: **Dan Barber**, chef e comproprietario di Blue Hill e Blue Hill at Stone Barns; **Massimo Bottura**, chef e proprietario dell'Osteria Francescana; **Bobby Chinn**, chef internazionale, presentatore televisivo, ristoratore e autore di libri di cucina; **Tanya Holland**, Chef e proprietaria di Brown Sugar Kitchen; e **Danny Meyer**, fondatore e CEO dello Union Square Hospitality Group. A dare una visione d'insieme nel mondo della ristorazione, anche la famosa chef internazionale **Asma Khan**, fondatrice del ristorante Darjeeling Express a Londra.

*"Il periodo storico in cui stiamo vivendo ci ha messo davanti alle nostre vulnerabilità e ci ha fatto riscoprire la centralità del cibo e di una corretta alimentazione. Molte delle morti per COVID-19 sono favorite da condizioni concomitanti, come cardiopatie e obesità, nella cui genesi l'alimentazione ha un ruolo cruciale. È necessario costruire e rinsaldare le alleanze tra chef, produttori e cittadini, per consentire abitudini di consumo più responsabili, potenziare i sistemi alimentari regionali e svelare i costi reali del cibo in un processo che retribuisca equamente tutti gli attori della filiera dal campo alla tavola, passando per cucine e sale da pranzo" – ha dichiarato **Marta Antonelli, Direttore della Ricerca di Fondazione Barilla.***

IL RUOLO DEGLI CHEF NELL'EDUCAZIONE AL CIBO, ALLA SOSTENIBILITA' E ALLA SOCIETA'

Per chi sta aprendo un'azienda alimentare, e in realtà per chiunque stia avviando una qualsiasi attività nel settore, la chef indo-britannica Asma Khan offre un consiglio: siate rispettosi della Terra e vedete ciò come un'occasione per fare

¹ <https://www.imf.org/~/media/Files/Publications/covid19-special-notes/en-special-series-on-covid-19-a-simple-guide-to-estimating-the-impact-of-covid-19.ashx?la=en>

² <https://www.confcommercio.it/documents/20126/0/Rapporto+Ristorazione+2019+Fipe.pdf/27de185c-4d5d-9e60-abc4-7248d254846e?version=1.0&t=1579623545575>

³ <https://www.fipe.it/centro-studi/news-centro-studi/item/6887-indagine-impatto-coronavirus-su-attivita-di-ristorazione.html>

la differenza. Ne sarete ripagati, anche solo in termini di business, perché renderà ciò che fate significativo per gli altri, e il pubblico ne riconoscerà il valore.

Secondo Danny Meyer, quando uno chef diventa famoso può influenzare molte più persone di quelle che frequentano il suo locale. Uno chef che crede, usa e cucina un certo tipo di materia prima o alimento, induce i suoi interlocutori a coltivarlo, produrlo e consumarlo con fiducia. Gli chef stanno aiutando sempre di più a sensibilizzare i cittadini sul fatto che abitudini alimentari più salubri possono favorire migliori condizioni di vita. Tanto più se, come afferma Bobby Chinn, usiamo prodotti vegetali, integrali, biologici, locali, che possano essere cucinati a poche ore dalla raccolta per massimizzarne il valore nutritivo e ridurre l'impronta ecologica.

Un esempio di ristorazione innovativa è il Refettorio Ambrosiano guidato a Milano da Massimo Bottura. Ideato e aperto in occasione dell'Expo, progettato con l'aiuto di architetti, designer e artisti, è diventata una cucina comunitaria di alto livello aperta agli abitanti della zona, piena di arte e di bellezza, che recupera le eccedenze di cibo per farne piatti succulenti: un connubio ammirevole di valore sociale, gusto e sostenibilità. È un esempio di quella rivoluzione culinaria e umanistica che nel mondo sta facendo crescere tante iniziative simili, per combattere al contempo gli sprechi alimentari e l'isolamento sociale. E sta spingendo tanti altri chef a uscire dalle cucine per lavorare a contatto con le comunità.

IL RUOLO CHIAVE DELLE PERSONE NEL RAGGIUNGERE GLI SDG PARTE DALLA TAVOLA

La ristorazione è fatta di alimenti, ma anche di persone. In questo senso, il cibo è davvero un terreno su cui si intrecciano tutti i 17 SDG, sia che trattino di ambiente sia di equità sociale o di salute. Tuttavia, se solo da pochi anni le persone sono disposte a spendere di più per prodotti che trattino meglio le piante, gli animali e il Pianeta, si continua spesso a ignorare come sono trattati gli addetti ai lavori. È un discorso che si intreccia spesso con quelli sui diritti delle donne e delle minoranze. Negli Stati Uniti, per esempio, dove il sistema retributivo fa molto affidamento sulle mance, non è un caso che il 70% del personale di sala che le riceve sia costituito da bianchi, mentre il 60% di chi lavora in cucina sono persone di colore. Non bisogna dimenticare poi che in città come New York gli immigrati costituiscono il 39% dei lavoratori nei ristoranti⁴.

Un discorso analogo vale per le disparità di genere: in India o Pakistan, in quasi ogni casa chi cucina è una donna, in quasi ogni ristorante è un uomo. Le donne sono misconosciute, non hanno voce. E contro questa disparità Khan, che già predilige gli chef donna, ha ora in cantiere una scuola di formazione per ristoratrici.

Proprio come la sensibilità all'ambiente, anche quella alle minoranze paga, assicura chi l'ha praticata: come Bobby Chinn, spinto dalla sua esperienza personale di "mezzo egiziano e mezzo cinese, nato in Nuova Zelanda, istruito in sei scuole di tre continenti". Nei suoi ristoranti in Vietnam, e poi in quello a Londra, ha dato ampio spazio alle donne e più di recente a ragazzi svantaggiati, scoprendo che questa scelta produce non solo riscatto sociale, ma anche importanti benefici: l'ambiente della cucina è molto migliorato, perché davanti a questi giovani le persone sono più bendisposte e pazienti.

Ci sono molti spazi per rinnovare e migliorare la ristorazione, quindi. E l'appello di Khan è semplice: non è mai troppo tardi per farlo, e dobbiamo contribuirvi tutti. Tutti abbiamo visto come l'ambiente si sia ripreso durante la pandemia, quando per un breve periodo di tempo abbiamo fermato i nostri eccessi. Prendiamola come una lezione positiva su quello che possiamo ottenere se agiamo insieme. Anche chi pensa "questo non è un mio problema", deve capire che non è vero, perché la pandemia ci ha ricordato che siamo tutti interdipendenti, e ciascuno deve pertanto sentirsi responsabile di tutti.

⁴ <https://cmsny.org/publications/new-york-essential-workers/#:~:text=- Foreign%2Dborn%20workers%20comprise%2031,sector%20workers%20in%20the%20state>