



*In archivio ieri al convegno di Siena dieci anni di cambiamenti nel settore
Una ricca parata di opinioni di ristoratori, consumatori, istituzioni e foodies*

Più innovazione, meno improvvisazione, genuinità Così la ristorazione italiana guarda al futuro

Più convergenze con settori affini. Attenzione a genuinità e innovazione. Normative di settore più aderenti alla realtà. Sono alcune delle parole chiave per il futuro della somministrazione alimentare rilanciate dal convegno **“2002-2011, dieci anni di ristorazione in Italia”**, svoltosi ieri nell’Auditorium Confesercenti di Siena. Un pomeriggio fitto di testimonianze eterogenee che hanno sottolineato i profondi cambiamenti vissuti nel settore durante gli anni Duemila: consumazioni al tavolo più ‘magre’, crescente turn over della clientela, difficoltà nella ricerca di personale e nel sostenere i costi fissi, primi tra tutti quelli di affitto dei fondi. Lo ha esposto a chiari numeri l’indagine del Centro Studi Turistici, illustrata in apertura dal Direttore **Alessandro Tortelli**; lo hanno ribadito con sfumature diverse i numerosi interventi ascoltati a seguire.

“Un settore ‘dopato’ da un’improvvisazione crescente” secondo la presidente nazionale Fiepet **Esmeralda Giampaoli**, che ha puntato l’indice contro normative che in questi anni hanno moltiplicato l’offerta di somministrazione e annacquato i requisiti base di professionalità; ovvero, contro un “tutti fanno tutto” che, se non frenato, in futuro penalizzerà soprattutto il consumatore, secondo il Presidente provinciale Fiepet **Gaetano De Martino**. Nondimeno, un settore che “dieci anni fa era una colonna dell’accoglienza senese, oggi lo è dell’intera economia” secondo il Presidente della Camera di Commercio di Siena **Massimo Guasconi**, e sul quale “si deve dirigere l’innovazione non meno che sul manifatturiero, per aumentare la qualità dell’offerta ricettiva” secondo il Presidente dell’Amministrazione Provinciale, **Simone Bezzini**. E ancora: un settore-specchio per il vero problema dell’attualità, ovvero “la perdita del potere d’acquisto” per voce di **Rosario Trefiletti**, Presidente di Federconsumatori: “un problema che accomuna ristoratori e clienti, una drammatica condizione comune acuita dal demenziale aumento dell’aliquota Iva. E che deve spingerci a far convergere le energie, anche tra imprenditori similari: l’attenzione crescente per il ‘chilometro zero’, ad esempio, è una potenzialità per la ristorazione”. E se **Antonio Vargiu**, Vicepresidente di EBN ha ipotizzato una “patrimoniale sulla rendita immobiliare dei fondi commerciali”, il Responsabile Turismo della Regione Toscana **Stefano Romagnoli** ha precisato la posizione sulle ‘spine normative’ segnalate Giampaoli e De Martino: “la ristorazione negli agriturismo è sottoposta a vincoli. Ci chiedono di servire succo d’arancia alla clientela ma non possiamo che rispondere no, trattandosi di un prodotto estraneo alla filiera toscana. Sul recente Codice del Turismo, che apre alla ristorazione esterna negli hotel, abbiamo fatto ricorso. Quanto alle sagre, sul portale turistico della Toscana compariranno solo quelle ‘coerenti’”.

Innovazione ed educazione. Per Romagnoli, le parole chiave per il settore nei prossimi anni saranno “genuinità e innovazione”. Di quest’ultima hanno parlato i protagonisti della seconda sessione del convegno: **Stefania Pianigiani**, originale espressione del fenomeno *foodbloggers* esploso negli ultimi anni, **Sonia Pallai** che per Confesercenti Siena ha curato il lancio del portale MangiareaSiena.it, ed il direttore creativo di Milc, **Giampiero Cito**, che ha invitato a “credere nella rete, con occhio consapevole” illustrando vari casi di efficace sinergia tra tecnologie e gastronomia. Ricche di storie professionali e non solo le testimonianze dei ristoranti ‘stellati’, nella sessione finale: “le guide, bibbie cartacee della gastronomia, resisteranno al web, almeno per ora” hanno detto **Anna Claudia Grossi** (Il Canto, Siena), **Sara Conforti** (Il vicario, Certaldo) e **Teodosio Buongiorno** (Già sotto l’arco, Carovigno) per il quale “ben vengano le stelle in futuro, ma mai più ristorazione in guanti bianchi”. E stuzzicato sul connubio Mc Donald-Gualtiero Marchesi, annunciato in giornata, **Enzo De Prà** (Dolada, Pieve d’Alpago) ha concluso: “non commento, piuttosto faccio una proposta. Coltiviamo nei bambini l’orgoglio di mangiare pasta e fagioli o ribollita. L’Italia di domani ci ringrazierà”.

Ulteriori dettagli e immagini del convegno su www.confesercenti.siena.it.

“2002-2011, Dieci anni di ristorazione in Italia”

Ufficio Stampa: Confesercenti Siena:

0577/252226 347/7617418 0577/252266

Fax 0577/252261 mail: ufficio.stampa@confesercenti.siena.it