

La ristorazione di qualità e lo tsunami della crisi

Professionalità e stati d'animo del ristoratore
(comunicato stampa)

SALA CARAVAGGIO

Martedì 16 marzo - Fiera di Bergamo

via Lunga s.n.c. 24122 Bergamo

La crisi economica e finanziaria che ha colpito anche il nostro Paese ha terribilmente pesato sul livello dei consumi e non ha risparmiato il variegato mondo della ristorazione italiana con rilevanti perdite di volume d'affari e con la fuoriuscita traumatica di molte imprese da tempo sul mercato.

L'idea che la crisi sia passeggera e che una volta ristabilito l'ordine finanziario mondiale tutto torni come prima è sbagliata. Profondi e probabilmente incontrovertibili cambiamenti nei comportamenti dei consumatori, l'avvento dell'euro con le connesse rigidità di cambio, la globalizzazione dei mercati sono alcune delle cause di una diffusa situazione di sofferenza imprenditoriale che non lascia intravedere sbocchi ragionevoli. A farne le spese sono soprattutto i cosiddetti "ristoranti di qualità", un segmento di offerta che ha fatto molto in questi anni per promuovere la nostra cucina, selezionando i migliori prodotti alimentari sul mercato, facendo continua ricerca, migliorando l'accoglienza e contribuendo in tal modo ad accreditare in Italia e nel mondo il successo di immagine dell'intero settore. Alcuni ristoranti famosi hanno già chiuso i battenti, altri si stanno avviando a fare altrettanto e l'intero settore sta gradualmente perdendo identità, facendo venir meno quello stile italiano al ristorante che tutti ci invidiano.

Fipe ha raccolto la sfida e ha organizzato un momento di confronto con esperti di altissimo livello che (e nel caso di Gfk-Eurisko e del Centro Studi Fipe con due indagini del tutto originali) ci aiuteranno a comprendere che cosa stia succedendo nei consumatori e nelle imprese e, soprattutto, ci indicheranno che cosa poter fare per superare quella situazione soggettiva di disagio chiamata "sindrome da fallimento" così diffusa durante i periodi di crisi e per credere, quindi, in un nuovo sviluppo.

Sotto la regia del Gastronomo Davide Paolini, Enzo Vizzari ci porterà il punto di vista del critico gastronomico, Antonio Santini ci dirà come reagiscono i ristoratori e se l'eccellenza ha ancora un valore, Giampiero Scilio ci spiegherà come usare le emozioni al servizio della ragione nell'ambito delle reazioni a crisi e cambiamento e Laura Zanfrini, infine, cercherà di fornire alcuni spunti per progettare il proprio futuro.