

La ristorazione in albergo: da cenerentola a principessa

notizia pubblicata 19 Ottobre 2020 alle ore 12:46 nella categoria Cronaca



L'albergo si apre ai clienti esterni e il ristorante diventa biglietto da visita per l'intera struttura ricettiva. Il tema è stato affrontato dagli esperti del team 'TDF – Turismo Destinazione Futuro' a TTG nella Fiera di Rimini. Gli esempi, anche eclatanti, di trasformazione del "ristorante d'albergo" in "ristorante in albergo" sono diversi e gli hotel si stanno affermando sempre più come luoghi del "mangiar bene".

"La qualità dell'offerta gastronomica è diventata un elemento di forte attrattiva anche per la clientela locale – sottolinea il moderatore Giulio Biasion, coordinatore di TDF, direttore del periodico L'Albergo -. È una rivoluzione silenziosa, economica e culturale, che deve rivalutare anche il lavoro della sala, elevando e aggiornando i ruoli di maitre e camerieri, trascurati ambasciatori di stile e gusto, ricordando che il servizio di sala è stato per decenni un'arte tutta italiana".

"Per anni si è discusso della ristorazione in hotel come di una necessità per dare servizio agli ospiti e molte strutture ricettive hanno sofferto della competizione dei ristoranti esterni alle proprie destinazioni – afferma Antonello De Medici, General Manager di Hilton Molino Stucky – Poi c'è stata una fase in cui si è cercato di trovare soluzioni all'offerta attraverso collaborazioni con Star Chef partendo dal presupposto che ognuno debba fare il proprio mestiere e gli albergatori ed i manager di hotel hanno "appaltato" questa componente dell'esperienza a terzi rinunciando spesso a ricavi. Negli ultimi anni abbiamo riscoperto il valore dell'esperienza eno-gastronomica come driver fondamentale delle scelte sulle destinazioni e sulle strutture più innovative, non più ancillare alle camera ma complementare, in grado di attrarre anche

clientele non residente in albergo”.

Gli esempi di hotel che hanno trasformato il “ristorante d'albergo” in “ristorante in albergo” sono numerosi ormai ed eclatanti – conferma Stefano Bonini, Senior partner di Trademark Italia -. Per farlo hanno abbandonato la table d'hôtel altrimenti nota come “cucina di linea” o “mezza pensione – pensione completa” e le sue rigide regole, sinonimo di cucina omologata, priva di tipicità e freschezza, con le cotture anticipate. E hanno iniziato a percorrere la strada del menu alla carta. Oggi capita sempre più spesso di trovare anche negli hotel proposte ristorative che puntano su prodotti di qualità, freschi, di stagione e... locali. Una “rivoluzione” silenziosa, economica e culturale, che sta aiutando gli alberghi ad aprirsi sempre più alla comunità locale”.

“Per ripensare ad un vero ‘ristorante in albergo’ – sottolinea l'architetto Massimo Mussapi, specializzato nell'hotellerie – non basta l'ingresso separato, ci vuole una valida motivazione per entrare. Il progetto deve coinvolgere non solo l'area ristorante ma le aree comuni adiacenti. Una ipotesi può essere quella di portare la cucina in sala teatralizzare il servizio, che comporta innovazione nel layout e nelle attrezzature. Altro punto è la caratterizzazione e la narrazione: ispirata al territorio, o a un prodotto del territorio, ma senza dipendenza, garantendo flessibilità di fruizione. Spazio grande sì, ma che non sembri mai vuoto e che sia sempre sorprendente.

Secondo Ilario Ierace, Consulting presso Fondazione ITS Turismo Veneto, “se è vero che la ristorazione in albergo è in crisi è anche vero che si aprono nuove opportunità: il 25% circa dei ristoranti della celebre guida Michelin si collocano all'interno di strutture alberghiere. E se un hotel riesce a innovarsi e gestire bene il proprio ristorante può raggiungere anche il 30/35% dei ricavi. Occorre rendere flessibile l'organizzazione, ottimizzare la comunicazione interna ed esterna all'albergo, adeguare i menù alle nuove abitudini di consumo, rendendoli consultabili in internet con i prezzi in chiaro. Per elevare la qualità del servizio vanno inoltre ridisegnati gli spazi del ristorante all'interno dell'hotel, rivedendo il rapporto tra sala e cucina fino a ripensare le skills del cuoco non più semplice cuciniere e del cameriere non più soltanto portapiatti”.