

Caro energia | Gli effetti

Peterlana (Fiepet): materie prime di qualità ma a costi più bassi
Fontanari (Fipe): ma c'è anche chi sceglie cotture a bassa temperatura

Il COMMERCIO

Filiera cortissima e forni hi-tech i ristoranti razionalizzano i menu

TRENTO. La riduzione degli sprechi energetici è solo il primo passo per razionalizzare i costi. Accade nelle famiglie e negli uffici. Nelle fabbriche e nei bar. Nei ristoranti e nei rifiuti. Accortezze che, si spera, diventeranno buone pratiche anche in tempi ordinari, ovvero quando i rincari straordinari di oggi saranno lontani. Tuttavia tutto ciò non basta. Tant'è che per evitare di scaricare sulla clientela aumenti prossimi al 300% i ristoratori mettono mano ai menu. «Si privilegiano prodotti poveri, a filiera cortissima», sintetizza Massimiliano Peterlana, presidente di Fiepet e vicepresidente di Confesercenti. Del resto il potere d'acquisto è già compromesso e rialzi abnormi rischiano di svuotare i tavoli nei locali. Crutatate: «Ma c'è anche chi sceglie di investire nella tecnologia, come nel caso di fornì a bassa temperatura programmabili di notte» fa eco Marco Pontanari, presidente dell'associazione dei ristoratori trentini (Fipe).

«Quella in atto è una sorta di rivoluzione — riflette Peterlana — Si cerca di non aumentare i prezzi che si scaricano sui consumatori, perché se dovesimo aumentare i listini, considerate le bollette quintuplicate, proporremmo piatti con costi aumentati del 200-300%». Troppo, per cittadini che hanno i medesimi cruci con i conti familiari. «Così si rischia che il cliente non viene più a mangiare oppure va all'osteria una volta al mese anziché una a settimana — prosegue Peterlana — Non è quindi un circolo vizioso: costi più alti, niente clienti». Allora si fa quello che si può per razionalizzare.

«La tendenza è cercare di risparmiare sia dal punto di vista energetico, spiegno e tenendo controllate le luci e i frigoriferi, sia nella scelta delle materie prime, optando per prodotti

di qualità ma poveri — spiega Peterlana — Tutto ciò per evitare aumenti sensibili dei prezzi». Ma cosa significa, concretamente? «Significa fare la stessa proposta con prodotti più poveri — riflette il presidente di Fiepet — Per esempio creme di patate, prodotti del territorio o, comunque, a filiera cortissima». Prodotti di alta qualità ma con costi logistici più alti (burrate pugliesi, per esempio) possono essere sostituiti da formaggi di malga locali. Ancora: «Nel caso delle crudite si sceglie pesce di acqua dolce», prosegue Peterlana.

Con queste accortezze le imprese scongiurano il peggio.

Ma ci sono realtà, specie collegate agli alberghi, che pensano a chiusure straordinarie. «Vediamo da un'estate molto buona, migliore del 2019 — dice Peterlana — Ovviamente simili rincari rischiano di erodere i margini e per alcune attività è più conveniente rimanere chiusi».

Anche Marco Pontanari,

presidente dell'associazione dei ristoratori trentini, in queste settimane si sta confrontando con i suoi colleghi. Il sentimento è il medesimo: si cercano soluzioni. «C'è chi lavora sul menu e chi pensa a fornì di ultima generazione, con cotture lunghe e a bassa temperatura che possono es-

sere programmate di notte». Investimenti tecnologici validi per il futuro. «Ma c'è anche chi lavora su prodotti freschi-lavorazioni di crudo e insalatone ristivate — prosegue Fontanari — soluzioni che con il freddo in arrivo forse si adattano meno, ma si deve fare di tutto per avere minori costi».

Altri ristoratori agiscono

sull'apertura. «Si tratta di una

Le soluzioni alla carta
Crema di patate e materie prime principalmente dal territorio
E per chi offre crudità, si privilegia pesci di acqua dolce ad altre scelte

piccola parte — precisa Fontanari — Ma chi lavora molto sul business e sulle pause pranzo opta per sospensioni del servizio serale». Fontanari consiglia, alle spalle, ci sono meno che buoni che hanno consentito alle imprese di avere un minimo di capacità — certo, non infinita — di gestire la fase dell'emergenza. «Soprattutto settembre è andato molto bene — dice il presidente dei ristoratori — Di base allora la programmazione, intesa come orari di servizio, resta la medesima». Ad autore ci sono le richieste accolte a livello nazionale e inserite nel decreto «Aiuti bissi» per aiutare la categoria. «Ovvero l'aumento



Al tavolo Un ristorante della città. Nelle cucine si adottano soluzioni diverse per fronteggiare i rincari energetici. Un modo per evitare aumenti di prezzi per un singolo piatto prossimi al 300%