

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 rifugi. 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 ristoranti mettono mano al 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. Crutidés di pesce di lago, allora. E patate. «Ma c'è anche chi sceglie di investire nella tecnologia, come nel caso di forni a bassa temperatura programmati di notte», fa eco Marco Fontanari, presidente dell'associazione dei ristoranti 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 dovessimo aumentare i listini, considerate le bollette quindupliccate, proporzioniamo piatti con costi aumentati del 200-300%». Troppo, per cittadini che hanno i medesimi crucchi con i conti familiari. «Così si rischia che il cliente non viene più a mangiare oppure va al ristorante una volta al mese anziché una a settimana — prosegue Peterlana — Non è quindi sostenibile e così alimentiamo un circolo vizioso: costi più alti, niente clienti». Allora si fa quello che si può per razionalizzare.

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 Fontanari, presidente dell'associazione dei ristoranti 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 forni di ultima generazione, con cotture lunghe e a bassa temperatura che possono essere programmate di notte». Investimenti tecnologici validi per il futuro. «Ma c'è anche chi lavora su prodotti freschi: lavorazioni di crudo e insalate rivisitate — prosegue Fontanari — soluzioni che con il freddo in arrivo forse si adattano meno, ma si deve fare di tutto per avere minori costi».

Altri ristoranti agiscono sull'apertura. «Si tratta di una

Le soluzioni alla carta

Creme di patate e materie prime principalmente dal territorio. E per chi offre crudità, si privilegia pesce 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 conferma che, alle spalle, ci sono mesi più 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 ristoranti — Di base allora la programmazione, intesa come orari di servizio, resta la medesima». Ad aiutare ci sono le richieste accolte a livello nazionale e inserite nel decreto «Aiuti bis» 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%