



La ristorazione in hotel sempre più strategica e gourmand

Ormai la ristorazione è diventata un comune argomento da bar. Tra Master Chef vari, prove del cuoco e ricettari televisivi la cucina è diventata centrale nelle nostre chiacchierate quotidiane... tra colleghi come tra amici.

Nel grande universo della ristorazione, Master Meeting ha deciso di puntare i riflettori su un segmento molto specifico e in forte rilancio, a livello di reputazione: la ristorazione d'albergo. Anzi la ristorazione in albergo, quel nuovo modo di fare cucina in hotel, lontano anni luce dalla classica "pensione completa" che ha contribuito a fare grandi migliaia di alberghi della nostra Penisola, tanto al mare quanto in montagna.

Ne è passata di acqua sotto i ponti da quando nel 1889, due grandi pionieri dell'ospitalità come César Ritz e Auguste Escoffier inaugurarono il Savoy Hotel di Londra e codificarono le regole della table d'hôtel. Per lungo tempo la ristorazione alberghiera ha rappresentato un'offerta accessoria di grandissima importanza per l'ospite, in quanto garanzia di qualità di servizio, digeribilità e materie prime, cura degli arredi delle sale oltre che naturalmente rispetto delle norme igienico-sanitarie. L'ospite dell'albergo era solito del resto trascorrere molto tempo a tavola per interagire e socializzare con gli altri clienti a fronte anche di soggiorni piuttosto lunghi durante i quali si optava (quasi) sempre per la formula di pensione completa. Anche perché i ristoranti esterni, presenti nelle medesime località, erano locande o trattorie di mediocre qualità dal punto di vista del cibo, del servizio, dell'ambiente e delle condizioni igieniche.

Oggi le cose sono cambiate, i gusti dei viaggiatori si sono evoluti e la formula della pensione completa (o mezza) si è ossidata e sta decli-



nando: dilagante il luogo comune secondo cui "negli alberghi si mangia male". Tanto che non pochi hotel a fronte di stanchezza, riduzione della domanda e dei profitti, cercano di esternalizzare il servizio di ristorazione, affidandosi a ristoratori indipendenti, purtroppo non sempre di specchiata fama e professionalità e spesso svendendo anche qualità e valore del breakfast.

Ecco allora crescere lo spazio per una ristorazione fresca, attenta al territorio, alla stagionalità dei prodotti e tesa a valorizzare le materie prime locali con un servizio che attira e non scaccia i clienti.

Così in presenza di turisti sempre più attenti al cibo, sempre più educati e desiderosi di mangiare bene (se "local" ancora meglio), anche gli alberghi si stanno affermando come luoghi del "mangiar bene". Puntare sulla qualità della propria offerta gastronomica è diventato per le strutture alberghiere un ele-

mento di forte appeal anche nei confronti della clientela locale. Un dato questo che ha spalancato le porte degli hotel ad ospiti locali inattesi, curiosi, residenti o alloggiati che fino a ieri non erano affatto "perfetti benvenuti".

Il ristorante d'albergo che raccomandiamo deve attrarre anche turisti d'affari e viaggiatori gourmet perché in Italia ci sono alberghi con ristoranti che hanno conquistato reputazione e credibilità, fama e onori, come mai in passato e stanno sfruttando la gloria del proprio servizio. Lo confermano le 84 strutture alberghiere che nel 2017 la Guida Michelin ha premiato addirittura con le stelle (il 25% di tutti i ristoranti stellati della famosissima Guida Rossa).

Niente allarmismi, vi stiamo raccontando una "rivoluzione" silenziosa, economica e culturale, che in molti casi ha riposizionato non solo i ristoranti degli alberghi ma gli hotel stessi, attraverso una proposta ristorativa innovativa e di qualità, che promuove e diffonde non solo il nome dell'albergo ma la location gastronomica stessa.

Consapevoli che ormai la ristorazione in albergo non è più predisposta in anticipo, secondo regole da "collegio", gli albergatori più innovativi si trovano di fronte ad una sfida stimolante con il vantaggio che il rischio imprenditoriale, solitamente elevato nel settore ristorativo, qui viene (parzialmente) ammortizzato dalla componente alloggio.

Per rendere onore e merito a questi lungimiranti imprenditori alberghieri che, nonostante gli elevati costi fissi e il notevole rischio d'impresa, con creatività e orgoglio hanno riportato in hotel la qualità della ristorazione, Master Meeting e Communication Agency dal prossimo Premio Excellent 2018 inseriranno nella gamma dei premiati anche i ristoranti d'albergo "eccellenti". ■