

= Fase 2: Chef stellato Taormina, prenderemo ripresa per la gola

Pubblicato: 04/05/2020 17:49

(AGI) - Catania, 4 mag. - "Sono inondato di messaggi di clienti che non vedono l'ora di venirci a trovare, ma è chiaro, che quello che ci mancherà sarà il cliente straniero, il turista...". Lo dice Pietro D'Agostino, Chef a Taormina con tanto di Stella Michelin. "La ristorazione - aggiunge all'AGI - è stata, ed è, tra i settori economici più colpiti dall'emergenza del Coronavirus, ma temo che gli effetti negativi si trascineranno per tutto il 2020. Tra l'altro, la sua ripresa è strettamente connessa ad un altro settore fortemente penalizzato, il turismo, asse portante del sistema economico siciliano. Nella mia Taormina, da sempre meta di viaggiatori del Nord Europa, Nord America, Russia e da qualche anno, appetibile, con numeri altrettanto interessanti, anche alla Cina e al Giappone, abbiamo già saputo che alcuni hotel stanno perfino pensando di non aprire le strutture, mentre la notizia della cancellazione di eventi e manifestazioni è pressoché confermata. Le incognite sono tante, ma resto fiducioso. Mi aspetto una ripresa soft e non mi illudo". Per la riapertura dei locali afferma di restare in attesa di direttive ministeriali definitive "perché, ancora oggi, non c'è chiarezza sulle disposizioni di sicurezza". (AGI)

CT1/MRG

= Fase 2: Chef stellato Taormina, prenderemo ripresa per la gola (2)

Pubblicato: 04/05/2020 17:49

(AGI) - Catania, 4 mag. - Come ristorante stellato "manterremo i nostri standard qualitativi di eccellenza", assicura lo Chef D'Agostino. La distanza tra i tavoli, alla Capinera "è da sempre superiore al metro, riuscendo a garantire 40 coperti: magari arriveremo a 30, prevedendo una distanza di circa un metro e mezzo. Tra l'altro, ipotizzando un'apertura a fine maggio, come ogni anno, sposteremo la maggior parte del lavoro all'esterno, in terrazza, e questo ci aiuterà. Ma per il resto, noi riapriremo con lo stesso spirito di prima, con lo stesso entusiasmo, senza sminuire la nostra identità". Per Pietro D'Agostino la "criticità maggiore sarà la gestione del personale. Non potendo prevedere che ritmo avrà la ripresa, potremmo essere costretti a un ridimensionamento, salvo poi procedere per gradi. La riapertura dei locali rappresenta un enorme sforzo economico ed organizzativo per gli imprenditori, per questo ci aspettiamo dallo Stato un intervento massiccio". Lo slittamento dei pagamenti degli oneri fiscali, così come quelli delle utenze, e di eventuali mutui o prestiti, resta per una priorità. Quanto alle iniziative rivolte al cliente, "stiamo valutando di proporre sia menu alla carta che menu/de gustazione dedicato, cosa peraltro non nuova e non legata all'emergenza coronavirus, ma piuttosto al venire incontro non solo alle disponibilità economiche, quanto al riaccendere l'entusiasmo e la voglia di condividere un pranzo o cena, così come facciamo nei periodi di bassa stagione, senza snaturare quello che siamo, tenendo conto, magari, ancora di più dell'andamento del carrello della spesa, continuando a lavorare come sempre con prodotti di stagione". Conclude D'Agostino: "Con l'associazione Charming Italian Chef di cui faccio parte, stiamo pensando di realizzare delle business card acquistabili on line e spendibili in tutto il territorio italiano, come da più dieci anni facciamo come chef dell'altra organizzazione di cui faccio parte che è Jre". (AGI)

CT1/MRG