Gianfranco Sorrentino e le sfide della ristorazione

Vincenzo Pascale (October 01, 2017)

Intervista a Gianfranco Sorrentino, napoletano, tra i piu' noti ristoratori italiani d'America. Proprietario di da Café' des Artist, Il Gattopardo e Mozzarella & Vino ha ancora una volta anticipato i tempi attraverso il Gruppo Italiano Ristoratori e Distributori.

Quale è la mission del Gruppo Italiano (Gi)?

Il gruppo era nato negli anni settanta (del secolo scorso), ma da circa dieci anni era inattivo. Ho deciso di rilanciarlo alla luce della attuale situazione (globale) del settore food and hospitality.

L'Italia e' leader mondiale nel settore cibo di qualita' e la nostra tradizione di ospitalita' e ristorazione e' copiata ed apprezzata nel mondo. Quello che manca e' una riflessione sui brand italiani capaci di

imporsi a livello globale puntando sulla grande capacita' innovativa e di qualita' che l'Italia riesce a generare.

Eppoi non lo dimentichiamo, il food, la cucina, sono legati al territorio. Dunque all'offerta turistica. Il Gruppo Italiano si propone di riempire questo gap . Per ora negli Stati Uniti. In seguito si vedra'. Devo dire che le adesioni stanno fioccando ed i nostri eventi sono sempre affollati.

Ci spieghi lo stato attuale de settore food and hospitality negli USA..

Partiamo dai prodotti italiani. L'alimentazione tradizionale italiana e' una delle piu sane al mondo e la filiera italiana la meno inquinata al mondo.Questo momento, a nostro avviso, dovrebbe coniugarsi anche all'offerta fatta dai ristoranti italiani negli USA.

C'e' una grande enfasi sul concetto di food quality sia negli USA che nel mondo. Quello che accade e' che i migliori ristoranti italiani negli USA sono gestiti da fondi di investimenti o di proprieta'di americani.

Questo a noi del Gruppo Italiano sta benissimo. La dove intendiamo farci sentire e' nella offerta culinaria. La grande tradizione culinaria italiana e' regionale ed adesso puo' abbinarsi una vasta offerta di cibi di alta qualita'. La cucina molecolare ed altre trovate innovative sono importanti ma esulano dalla tradizione italiana. Che ovviamente ha la necessita' di rinnovarsi nella qualita'.

Lei ha fatto della qualita' il mantra della sua esperienza di ristoratore. Ma non e' che poi diventi, dati i costi, una cucina per pochi?

Affatto. La qualita' del cibo, la tracciabilita' della filiera di produzione, attirano una larga fascia di consumatori. Sia si tratti di ristoranti fast casual sia di ristoranti stellati. Il problema, nel caso italiano, e' l'informazione. Comunicare la genuinita' dei prodotti italiani, l'attenzione che i produtto ripongono sulla ricerca ed innovazione e' fondamentale. Bisogna farla arrivare ai media americani. Attraverso la comunicazione, non mistificata, il cliente puo' orientarsi sempre di piu' verso la qualita'.

E qui subentra il Gruppo Italiano?

Non solo. In oltre trenta anni di attivita' nel settore ristorazione ho sviluppato una buona relazione con i media americani. Recentemente la CBS e' stata al ristorante Mozzarella e Vino dove lo chef Vito Gnazzo ha parlato della nostra visione della cucina italiana con enfasi sulla cucina meridionale. Vito e' originario del Cilento. Ora il GruppoItaliano sta lavorando alla prima conferenza internazionaleF ood and Restaurants for Tomorrow che si terra' a New York nel febbraio del 2018.

Con quali intenti?

Fare il punto sul rapporto tra food quality, innovation, ristoranti del futuro e branding i prodotti italiani. La complessita' del settore ristorazione, gli alti costi di affitto (soprattutto a Manhattan), il costo del lavoro impongono una riflessione sull'intero business model della ospitalita'.

E come procede la preparazione?

Direi bene. Abbiamo avuto gia' l'endorsment del COO di una grande multinazionale italiana del settore alimentare, leader nell'innovation. Attraverso la conferenza Food and Restaurants for tomorrow il Gruppo Italiano intende non solo fare il punto sullo stato attuale del settore ospitalita' negli USA ma anche elaborare elaborare strategie innovative per far conoscere l'alta qualita' dell' offerta italiana nel settore food and hospitality.

le-sfide-della-ristorazione

Links
[1] http://ftp.iitaly.org/files/theleopardjpg