

Sopra le righe

15 Maggio 2020

Caro menù... non te ne andare!

I ristoratori non dimentichino questo strumento formidabile di comunicazione



15 Maggio 2020 Una proposta di buona comunicazione per i ristoratori alle prese con la riapertura dei locali. Nonostante la situazione difficile e i tanti problemi da risolvere, non va dimenticato uno strumento formidabile: il menù.

Ne parla Franco Chiarini, segretario dell'Associazione Internazionale 'Menù storici', in questa lettera aperta.

'Si apre, si riapre, ma sembra che, le pur giuste norme igienico-sanitarie, stiano confinando il menù o sulla lavagna, o al 'digitale'.

Ebbene, come dovrebbe fare qualunque impresa, occorre 'approfittare della crisi' per ripensare come uscirne verso il futuro, verso un'innovazione che vada al cuore del senso delle cose.

Nei ristoranti i cuochi si metteranno alla lavagna con gessetto e cimosà per scrivere il menù del giorno. Può andare, ma ricordate che da 'zia Francia' da secoli il menù è un bell'oggetto che si legge volentieri, l'ouverture dell'estetica di un locale, ricco di informazioni e che lo chef regala a fine pranzo con la sua firma. Un mezzo di comunicazione formidabile.

Allora fate tante copie del menù che viene 'toccato' solo da chi ordina il pranzo. Fatelo bello, da portare a casa come ricordo, mettete più informazioni possibili, come i prodotti dei piatti e i loro produttori, e se nel retro c'è la carta dei vini (pochi ma buoni ma sempre con l'annata! e sempre con il vitigno di riferimento, identitario della nostra Romagna e pochi altri nazionali-internazionali) sarà un gadget completo.

Il nome dello chef in bella evidenza, un menù degustazione per chi non vuol pensare (4 piatti non di più) e una lista corta che significa freschezza, piatti espressi e i migliori prodotti locali (per carità, niente retorica del Km.0!).

E alcune accortezze come mezze porzioni e mezze bottiglie, politiche antispreco, rispetto dell'ambiente e aspetti salutistici.

Anche l'asporto e la 'consegna a domicilio' deve informare con appositi menù parlanti, trasparenti, come i piatti preparati per gli indigenti che possono mangiare anche loro piatti normalmente buoni e salutistici... si può.

Caro ristoratore, scrivi pure con il gessetto, non ti metteremo in punizione dietro la lavagna, ma pensa a

un menu bello e trasparente, una trasparenza che sia lo specchio dei tuoi pensieri, del tuo stile. Si può fare, può uscire anche da una stampante, ma regalalo al tuo cliente. Ravenna può distinguersi per sostanza ed eleganza!

PS. E quando ‘ricevete’ a casa fate sempre un bel menù, per rispettare i vostri ospiti e per far loro un bell’omaggio. A casa vostra non sempre avete una lavagna...

nelle foto due esempi di strumenti di comunicazione:

- *La carta da ristorante dell'unico locale cittadino che negli anni 80 ha avuto la stella Michelin, con la gestione della famiglia Serena Monghini e con Silvio Piccari in cucina;*
- *Un esempio di menù illustrato curato dal delegato dell'Accademia Italiana della cucina, Emilio Antonellini, nella Casa Dal Re, con al centro il prodotto forse più importante della Romagna: la Mora romagnola.* □

© copyright la Cronaca di Ravenna