

DILAGANO I MENU' LOW COST "SCACCIA CRISI"

Prezzi sempre piu bassi nei ristoranti

Ma la rincorsa al ribasso riduce gli utili e chi deve pagare affitto e personale è in difficoltà
La Fiepet denuncia il fenomeno: «Non è l'unica risposta da dare, la nostra offerta è di qualità»

di MASSIMO PREVIA.

CERVIA. I prezzi praticati dai ristoranti crollano e la Fiepet lancia l'allarme. Molti pur di lavorare fanno sconti robusti, e d'altra parte il pieneone c'è solo in corrispondenza degli eventi, quando fioccano i menù low cost. Ma poi i clienti non accettano di ritornare ai listini normali, ed è una continua rincorsa per accaparrarseli con offerte al ribasso.

«Questo primo scorcio di stagione ha fatto emergere una tendenza - denuncia quindi il presidente Alessandro Fanelli -; si sta innescando una pericolosa corsa al ribasso sui prezzi dei menu, e questa discesa pare non abbia fine. Ovviamente la stretta economica in cui è avvolta l'Italia pone delle rinunce a tanti italiani che, fra le altre cose, tagliano anche il ristorante. Gli operatori che hanno impegni da onorare come l'affitto e il costo del personale sono in estrema difficoltà, e si avventurano in quella giungla senza regole della corsa al prezzo più basso possibile. Ma non è l'unica risposta da dare. Non dimentichiamoci, infatti, che la nostra of-



La crisi si abbatte sulla ristorazione, dove spesso si abbassano i prezzi per riuscire ad attrarre clienti



ferta è di qualità; ma pure variegata, fortunatamente. Da Tagliata a Milano Marittima il rapporto qualità-prezzo è ottimo. Dobbiamo quindi giocare la nostra competizione sui servizi, sulla specializzazione e la valorizzazione delle stagionalità e tipicità locali come

me la cozza e i prodotti al sale di Cervia, che spesso hanno anche costi inferiori».

Proprio le sagre dedicate a questi prodotti a chilometri zero fanno il pieneone ma, come detto, vengono messi in tavola a un prezzo del tutto conveniente. Tanto conve-

niente che poi è difficile tornare indietro.

«La situazione è complicata - ammette Fanelli -, basti vedere quello che succede nelle città extra-turistiche, dove i colleghi parlano di una spirale senza uscita. Se insistiamo continuamente con prodotti o piatti a metà

prezzo, abiteremo la clientela a questa logica; e pur avendo l'illusione che le nostre tavole sono occupate, i nostri bilanci non riprenderanno fiato, perché l'utile risulterà inesistente. Soprattutto in una località turistica dove i costi di gestione sono molto più alti e le a-

Il presidente Alessandro Fanelli
«Dobbiamo competere sui servizi, la specializzazione e la valorizzazione delle stagionalità e tipicità locali come la cozza e i prodotti al sale di Cervia»

CIFRE & DATI

Il rischio è di abituare la clientela a questa logica; e pur con le tavole occupate, i bilanci non miglioreranno

erture al pubblico limitate».

L'invito della Fiepet ai ristoratori è quindi quello di «trovare nella professionalità di cui sono capaci la risposta a questo difficile momento, senza inseguire la sirena dell'offerta sempre più bassa rispetto al proprio vicino».

«Ricordiamo che i prezzi dei listini si basano su un'attenta analisi dei costi - sottolinea Fanelli -, che cambiano in ogni azienda. Tentare di competere con chi è di "target" inferiore è improbabile. Eventualmente si possono proporre menù alternativi, magari con incidenza inferiore di materia prima, per offrire un prezzo al pubblico calmierato».

Ebbe un ruolo di rilievo nell'architettura dei primi Novecento nella fase espansiva di Milano Marittima e di Cervia

Mostra su Liberty e Razionalismo al Torre

Una mostra dedicata all'architetto Matteo Focaccia fino all'8 luglio

CERVIA. Il seicentesco magazzino del Sale "Torre" ospita fino all'8 luglio una mostra dedicata a *Il Novecento di Matteo Focaccia, eclettico architetto tra Liberty e Razionalismo*. Le opere sono esposte nella sala Rubicone, tutti i giorni dalle 20,30 alle 23,30, con ingresso libero.

L'iniziativa è promossa da Romagna liberty, in collaborazione con l'associazione culturale Casa delle aie Cervia, il Gruppo culturale civiltà salinara e il Circolo ricreativo pescatori "La Panfotla".

La realizzazione della mostra è curata, dal punto di vista artistico ed architettonico, da Andrea Speziali, protagonista del rilancio dell'interesse in Romagna ed in ambito nazionale per il Liberty.

Speziali si avvale della collaborazione di Renato Lombardi, per quanto riguarda l'aspetto storico riferito alla



Una delle villette progettate da Matteo Focaccia

realità cervese e romagnola. La mostra dà seguito alle iniziative promosse nel corso del 2012, in occasione del Centenario di Milano Marittima. In evidenza è il piano regolatore disegnato dal grande artista e pittore Giuseppe Palanti (1881-1946), ispirato all'idea della "città giardino".

La mostra conterrà una selezione di progetti originali, di immagini d'epoca,

di "villini", di grandi alberghi e documenti grafici, legati all'espansione del turismo. Il fenomeno era dapprima residenziale, poi d'élite e via via sempre più aperto a nuove fasce sociali di fruitori.

L'architetto Matteo Focaccia (1900-1972) ebbe un ruolo di rilievo nell'architettura dei primi decenni del Novecento, portando un'impronta di eclettismo e di origi-

nalità legata al gusto del bello nella fase espansiva di Milano Marittima e di Cervia. Alcune sue importanti opere si trovano in altre città della Romagna, a cominciare da Ravenna.

L'iniziativa rientra all'interno di un programma più ampio di manifestazioni dedicate al Liberty e al "Razionalismo nell'architettura" della Romagna, promosse o già programmate.

IN BREVE

RISTORANTE DON DIEGO
 Cene con musica live

Il ristorante Don Diego inaugura oggi una rassegna musicale e culinaria molto appetibile, con musicisti di fama nazionale e internazionale. Dal 14 giugno al 9 agosto saranno nove le serate che si terranno nel locale sulla Statale Adriatica, al km 173 (in fondo a via Pineta Formica), con cena all'aperto nella cornice del lago artificiale e delle saline. Si comincia con Fabio Nobile quintet, il batterista e compositore da tempo sulla scena nazionale, avendo suonato con Cesare Cremonini, Mario Biondi (nel tour "Yes You"), Incognito, Franco Califano, Karima. Il "menù jazz" viene proposto al prezzo di 25 euro.

PROGETTO "SALTWORKS"
 Visite studio in salina

Nell'ambito del progetto "Saltworks", per la valorizzazione ecosostenibile delle saline tra Italia e Slovenia, sono in programma alcune visite studio in Salina. L'appuntamento è per domani e domenica presso il Centro visite, per andare alla scoperta dell'area umida, con percorsi diversi nell'arco della giornata. Alle 9.30 è previsto un Percorso naturalistico a base di birdwatching, alle 11.30 si svolgerà il percorso produttivo, alle 15 quello storico sulle tracce dell'antica Ficocle.