

di Adriano Aiello | lun 08 apr 2013 ore 16:15



**CORAGGIO**

## Crisi: a Roma spuntano ristoranti come funghi, perché? Rispondono Bancovino, Porto Fluviale e Marzapane

Nuove aperture vs. crisi, qualcosa non mi torna. Lasciamo perdere la facile ironia sul piccolo uomo che valuta la crisi dalla quantità di persone nei ristoranti e proviamo ad addentare la sostanza. Ogni volta che sento parlare di una nuova apertura romana (tipo ogni 3 giorni) scorgo splendide foto, progetti ambiziosi, grande attenzione alle materie prime; insomma tutti elementi che raccontano la rinnovata centralità della gastronomia di qualità.

Eppure quando nelle mie pause pranzo milanesi vedo ristoranti cinesi che offrono **menù interi a 8 euro**, non riesco a chiedermi se molte di queste nuove aperture non raccontino un'Italia che non esiste. Mi chiedo, ad esempio, se la capitale (parlo di Roma perché mi sembra la città assolutamente più vitale sotto quest'aspetto) si rifiuta di arrendersi alle derive decadenti della post-economia (mamma che parolaccia!) o la crisi è l'occasione per tagliare i ponti con un'offerta non più al passo coi tempi e le nostre esigenze? A sentire i responsabili di molti nuovi locali pare proprio così. Peschiamone tre significativi (Porto Fluviale, Marzapane e Bancovino) e chiediamoglielo.

**- Quanto è rischioso aprire oggi, in questo periodo economico?**

**BANCOVINO.**

Aprire in un momento di crisi è senz'altro una sfida importante che impone una valutazione accorta dell'investimento e del ritorno atteso. Ma mentre chi ha programmato l'avvio di attività in periodi meno turbolenti, si è poi ritrovato a dover affrontare una crisi senza precedenti noi abbiamo - quantomeno - il "vantaggio" di avere dovuto considerare le difficoltà del momento e di averle incluse nelle valutazioni economico-finanziarie iniziali. Siamo stati mossi dal desiderio di realizzare un progetto dove la qualità fosse l'elemento essenziale e dove tutto facesse perno su un nuovo concetto di convivialità stimolata dalla presenza del grande banco centrale, attorno al quale si chiacchiera, ci si rilassa e ci si lascia suggerire un vino o un prodotto.

**PORTO FLUVIALE.**

Non abbiamo sentito il "rischio" ma, anzi, l'opportunità. In un panorama commerciale inginocchiato dalla crisi, abbiamo, prima di ogni altra cosa, pensato che un progetto ristorativo puntato sulla qualità fosse premante. Il pubblico - avendo meno mezzi a disposizione - privilegia professionisti seri, capaci di un ambiente accogliente, e, soprattutto, capaci di realizzare piatti di qualità a prezzi accessibili. La crisi ci spinge a dare il meglio e fare massima attenzione al progetto.

**MARZAPANE.**

Sicuramente il clima di incertezza che regna nel mercato del lavoro non tende ad "incoraggiare" iniziative come la nostra. Paradossalmente è stata forse questa la molla che ci ha spinto a sviluppare delle idee magari troppo coraggiose o spregiudicate, come ci hanno detto in molti, ma che noi riteniamo valide: da sognatori quali siamo definiamo Marzapane un progetto, non un locale. La voglia di mettersi in gioco, di creare, di discutere, di migliorarsi, non conosce crisi.



**- In quanto tempo pensate di rientrare dall'investimento e quali sono le vostre aspettative sul breve e lungo periodo?**

**BANCOVINO.**

Il rientro dall'investimento non avverrà in tempi brevi. Sulla base di quanto visto in queste prime settimane dall'apertura, ci aspettiamo sul breve e lungo periodo una crescita stabile e graduale dei nostri risultati economici. Le varie attività alla base del nostro progetto stanno infatti crescendo e questo ci fa ben sperare per il prossimo futuro; ad esempio, oltre alla possibilità di pranzo, aperitivo e cena, nel nostro locale stanno crescendo le altre attività legate alla vendita di prodotti enogastronomici, alla consulenza nell'acquisto di vini e di altri prodotti.

**PORTO FLUVIALE.**

Nel giro di cinque anni. Le nostre aspettative sono sul lungo periodo perché non abbiamo mai puntato ad essere un locale di tendenza. Il nostro obiettivo è quello di vedere Porto Fluviale come uno dei punti di riferimento di Roma, ma sul lungo periodo.

**MARZAPANE.**

Con queste premesse ci siamo posti degli obiettivi nel breve periodo, non siamo ciechi e capiamo che quello che ci succede intorno condiziona la risposta della clientela alla nostra offerta. Nonostante questo abbiamo elaborato un business plan aggressivo, è articolato in 3 o 4 step che intendiamo scalare nei prossimi 2 anni. Ogni passo sarà effettuato quando l'obiettivo di breve periodo sarà stato raggiunto.

**- In che modo la crisi ha influenzato le vostre scelte e in che direzione vi pare andare l'esercizio gastronomico in futuro?**

**BANCOVINO.**

Siamo stati molto attenti nelle nostre scelte. Il punto fermo della offerta complessiva è comunque rimasto la qualità e la competenza. Pensiamo che finché in un locale ci sono queste due componenti, ci sarà sempre spazio per costruire cose molto interessanti.

**PORTO FLUVIALE.**

La nostra scelta ha sempre guardato la tradizione, i piatti rassicuranti che trovavamo sulla tavola di famiglia, la lasagna, i tortellini con la panna, le frittate, le polpette, il baccalà, il cosiddetto Comfort food, che prende le distanze da una cucina connotata da voli pindarici. Ci sembra inoltre che questa sia la direzione in cui si sta muovendo la gastronomia

**MARZAPANE.**

Stiamo cercando di non farci influenzare troppo dal clima di pessimismo e di immobilismo che è generato dall'incertezza economica. Per fare questo cerchiamo di valorizzare i fornitori, i produttori, chi ha voglia di far conoscere le proprie qualità e di sposare il nostro approccio alla gastronomia. Oltre ovviamente alla professionalità di chi lavora con noi tutti i giorni ed ha accettato una scommessa rischiosa che abbiamo l'obiettivo ed il dovere di far diventare vincente: offrire piatti di qualità a prezzi non inarrivabili, valorizzare la migliore materia prima che ci divertiamo a ricercare con una cucina tradizionale ed innovativa al tempo stesso, far sposare il nostro sogno ad una clientela che vorremmo sentissero Marzapane come "proprio" contribuendo con un sorriso, un'idea, una critica o un'intuizione.

[Crediti | Immagini: Scatti di Gusto]