

**MODENA A TAVOLA** Sabato 2 aprile il convegno con esperti e giornalisti di settore

# Dai pranzi del Drake ai clienti di oggi Ristorazione fa rima con accoglienza

L'esempio, come ricorda il giornalista-gastronomo Luca Bonacini, viene direttamente da Enzo Ferrari: «Per fare un accordo con lui bisognava sedersi a tavola e mangiare i tortellini»... D'altra parte, come sa bene lo chef Luca Marchini, «oggi andare al ristorante non è solo mangiare, ma essere accolti». Ed è proprio l'accoglienza turistica il tema al centro del convegno 'Modelli futuri della ristorazione', che si terrà sabato 2 aprile alle 10.15 alla Camera di Commercio.

## I relatori

Ad approfondire i temi saranno esperti e nomi importanti della stampa di settore: da Eugenio Signoroni, curatore della guida 'Osterie d'Italia', a Davide Cassi, direttore del Laboratorio di Fisica gastronomica dell'Università di Parma, da Luca Govoni, docente di Storia e cultura della cucina italiana ad Alma (la Scuola Internazionale di Cucina Italiana) al giornalista-gastronomo Luca Bonacini, mentre a moderare il convegno il direttore di Trc Ettore Tazzioli. L'appuntamento è organizzato dal consorzio Modena a Tavola con la collaborazione della Camera di Commercio, Piacere Modena, Slow Food Modena e il supporto di Bper Banca e Aceto Balsamico del Duca.

## Tavola rotonda

Un'occasione non solo per i ristoratori, ma anche per produttori e aziende, che si potranno confrontare sull'andamento del settore e sul nuovo tipo di clientela, 'scremata' dalla crisi e particolarmente attenta - ora più che mai - a un servizio e ad un'offerta di valore in tutti i sensi.

«Per noi professionisti è fondamentale imparare a comprendere i clienti: ci permettono di soddisfare le loro aspettative, con sollecitudine ma in maniera discreta - sottolinea Luca

so».

Nel convegno si parlerà sia di queste nuove esigenze comunicative, che della necessità di un'attenzione sempre maggiore agli ingredienti dei piatti proposti: in Italia sono otto milioni gli allergici ad alimenti, dei quali la metà rischia la vita per choc anafilattico se mangia ciò che non deve. Quindi il ristoratore si fa garante della qualità delle materie prime u-

tilizzate, nel senso più ampio del termine. Serve sempre un'attenta pianificazione, il personale del ristorante deve essere flessibile e in cucina bisogna tenere buone pratiche. Per questo è necessario creare un rapporto di sinergia che coinvolge tutti, il cuoco, i suoi collaboratori e i clienti, dove l'attenzione alle esigenze dei commensali è strategica.



**RISTORAZIONE E ACCOGLIENZA** Da sinistra, il presidente di 'Piacere Modena' Pierluigi Sciolette, il presidente del consorzio 'Modena a tavola' e chef de 'L'Erba del Re' Luca Marchini e il giornalista e gastronomo Luca Bonacini. A sinistra, il Qr code per vedere con uno smartphone un momento della presentazione di ieri

## GUARDA



Marchini, presidente del consorzio Modena a Tavola e chef patron del ristorante 'Erba del re' - cucinare significa dedicarsi agli altri, l'accoglienza richiede preparazione e professionalità. Chi accoglie

si assume la responsabilità del tempo del cliente e lo deve fare con competenza e discrezione: per questo il ruolo del cameriere è importantissimo e completa l'opera del cuoco».

Il cuoco, poi, è una figura chiave che oggi non può più limitarsi alla preparazione dei piatti, seppure con maestria e creatività, ma ha bisogno di uscire dalla cucina e aprirsi al rapporto con la gente. «La clientela ha bisogno di relazionarsi con lo chef - incalza Marchini - e lo chef acquisisce, attraverso questo rapporto diretto, maggiore fiducia in se stesso».

## MODENA-FERRARA Il saluto del presidente uscente Lauro Lugli «Legacoop Estense, un passo importante e condiviso»

«Devo dire che se oggi siamo qui e abbiamo potuto anche anticipare quello che avevamo ipotizzato nel congresso del 2014, la nascita di Legacoop Estense, è stato proprio perché gli organi delle due leghe hanno ritenuto che fosse importante fare immediatamente questo passo». Lo ha detto Lauro Lugli, presidente uscente di Legacoop, nel corso di un incontro con la stampa in cui si sono presentati i nuovi vertici della Lega nata dal 'ma-



**LEGACOOP ESTENSE** Un momento dell'incontro di ieri con la stampa. A fianco, il Qr code per guardare il video del discorso di Lugli

trimonio' tra Modena e Ferrara, ovvero il presidente Andrea Benini e la

vice Francesca Federzoni, «Un passo per il quale

non c'è voluto nemmeno tantissimo tempo - ha detto Lugli - perché in qualche mese raggiunto l'obiettivo condiviso senza tensioni di alcun genere, perché siamo che a volte in queste cose non tutto fila sempre liscio...».



(l.g.)

**LA KERMESE** E nei prossimi giorni sarà eletto il vincitore del contest fotografico

## Tutti pazzi per fiori e piante Due giorni da record in centro

Grande successo per la quindicesima edizione primaverile di 'Modena in Fiore': un bagno di folla costante, dal sabato mattina alla domenica sera, ha invaso il centro storico grazie anche alle temperature primaverili. Una due giorni da record: decine di migliaia di visitatori, con una buona presenza di turisti con macchina fotografica alla mano, hanno girato tra gli stand e acquistato piante e fiori di ogni tipo, dimostrando forte interesse per il tema e grande apprezzamento per l'offerta espositiva dei floricoltori presenti. Floricoltori che hanno a loro volta espresso soddisfazione per l'esito dell'evento, registrando diversi sold out. Tra le chicche vendute a Modena in Fiore la menta thailandese, il wasabi giapponese, la Kalanchoe Pumila, una pianta da fiore appartenente alla specie delle Calancole, adatta ad essere appesa sul balcone in quanto gli steli sono esili e ricadono verso il basso; e i mirtilli



siberiani, ricchi di vitamine C e D.

Importante, inoltre, la partecipazione al contest fotografico lanciato da Modena in fiore: oltre cento appassionati di fotografia hanno postato su Insta-

gram gli scatti di fiori e piante. Nei prossimi giorni sarà decretato il vincitore, che potrà ritirare il proprio premio, una bellissima pianta, in occasione di Carpinfiore del 2 e 3 aprile prossimi.

## IL VIDEO VIRALE



## PRIMA PAGINA

Testata registrata presso il Tribunale di Modena il 21 febbraio 2012, numero 2079

Editore

**P.E. PIACENTINI EDITORE SRL**

Presidente

**Simone Torrini**

Amministratori

**Giulio Piacentini**

**Stefano Piacentini**

Direttore Responsabile

**Giuseppe Leonelli**

Redazione

Responsabile

**Luca Gardinale**

Sport - Servizi economia

**Francesco Tomei**

via Emilia Est, 60 - Modena

telefono: 059-4734979

fax: 059-5961442

redazione@primapagina.mo.it

Stampa

**Rotopress International Srl**

60025 Loreto (An), via Breccia

Tel. 071-7500739

**P.E. Concessionaria pubblicitaria**

Ag. Generale

**Gianluca Reggianini**

via Emilia Est 1058/C - Modena

telefono: 059-281700

fax: 059-280666

amministrazione@pubblicitaeditoriale.it