

L'Olanda in soft lockdown chiude bar e ristoranti

scritto da Agnese Ceschi | 11 Novembre 2020



Cosa sta accadendo nel mondo della ristorazione degli altri Paesi europei? Che tipo di strategie stanno adottando i ristoratori a fronte di una situazione generale di calo dei consumi nei luoghi di aggregazione?

Oggi andiamo in Olanda, Paese in cui il numero giornaliero di contagi è in lenta ma graduale diminuzione da quando, alla fine della scorsa settimana raggiunto il picco di 11mila contagi al giorno il **premier Mark Rutte** ha imposto la chiusura parziale del Paese partendo da bar e ristoranti. Qualche giorno fa il governo olandese ha annunciato una nuova stretta per contenere i contagi dopo tre settimane di lockdown soft

poiché il calo di nuovi casi, per la prima volta da due mesi a **meno di 7.700 casi al giorno**, non è ancora sufficiente.

Abbiamo intervistato una delle massime esperte di ristorazione e vino nel mercato olandese: **Thérèse Boer**, co-proprietaria e sommelier del ristorante tre stelle Michelin [De Librije](#) a Zwolle, nei Paesi Bassi. Insieme a suo marito Jonnie Boer gestiscono con gran successo dal 1993 il ristorante che lo scorso anno si è posizionato tra i primi dieci della [Top 100 2019 The Best Chef](#).

Come state affrontando la situazione attuale?

Dopo il primo lockdown di inizio anno siamo stati in grado di riaprire il nostro ristorante e abbiamo trascorso quattro mesi fantastici. Questo ci ha permesso di recuperare i danni causati dal primo stop forzato. Al momento siamo in una fase di lieve isolamento in cui il nostro ristorante è chiuso per il pranzo e la cena per gli ospiti esterni. Tuttavia, poiché siamo ancora aperti con il nostro hotel, siamo in grado di servire cene anticipate per gli ospiti che soggiornano presso di noi. Ci dà grande gioia e felicità essere ancora in grado di farlo.

Che tipo di strategie avete messo in atto durante il lockdown?

Durante il primo lockdown non siamo stati in grado di fare molto. Attualmente invece offriamo lezioni di cucina dal vivo online con Jonnie Boer e il nostro chef dell'Atelier di Librije Oliver Thole. Questi corsi di cucina si svolgono attraverso una sessione Zoom live, durante la quale i partecipanti preparano un menu di tre portate – abbinato a due dei nostri vini – con i nostri chef. Inoltre offriamo degustazioni di vino dal vivo online con me e i sommelier Sabas Joosten e Sem Beks. Infine, offriamo box con consegna a domicilio dai nostri ristoranti Brassboer Thuis e dal ristorante in stile asiatico Senang.

Avete optato per ordinare vini negli ultimi 6 mesi o avevate

abbastanza merce in magazzino?

Poiché non siamo stati in grado di essere aperti durante il primo lockdown, non abbiamo ordinato nulla in quel momento. Tuttavia, abbiamo ordinato di nuovo non appena abbiamo riaperto. Quando abbiamo riaperto ne abbiamo ordinato dell'altro, ovvero i vini per le nostre enoteche. Questi vengono ordinati mensilmente e cambiano a seconda dei gusti.

Qual è l'immagine del vino italiano in Olanda?

L'immagine dei vini italiani è molto positiva. Per questo nel nostro ristorante abbiamo una selezione abbastanza ampia di diversi vini italiani, principalmente i più grandi produttori di Barolo e Amarone. Nel complesso i nostri ospiti hanno generalmente molta fiducia nella qualità dei vini italiani. Per questo mi sento di affermare con certezza che l'immagine dei vostri vini in Olanda è molto elevata e positiva.

Come vedi il futuro della ristorazione nel tuo Paese?

Attualmente non vediamo un grande futuro della ristorazione nel nostro Paese. Principalmente a causa della pandemia la ristorazione ha avuto un calo. La cucina casalinga e il consumo di vino sono invece molto popolari. Anche per questo crediamo che i corsi di cucina casalinga e le degustazioni di vini siano una meravigliosa opportunità e un'alternativa per la ristorazione.