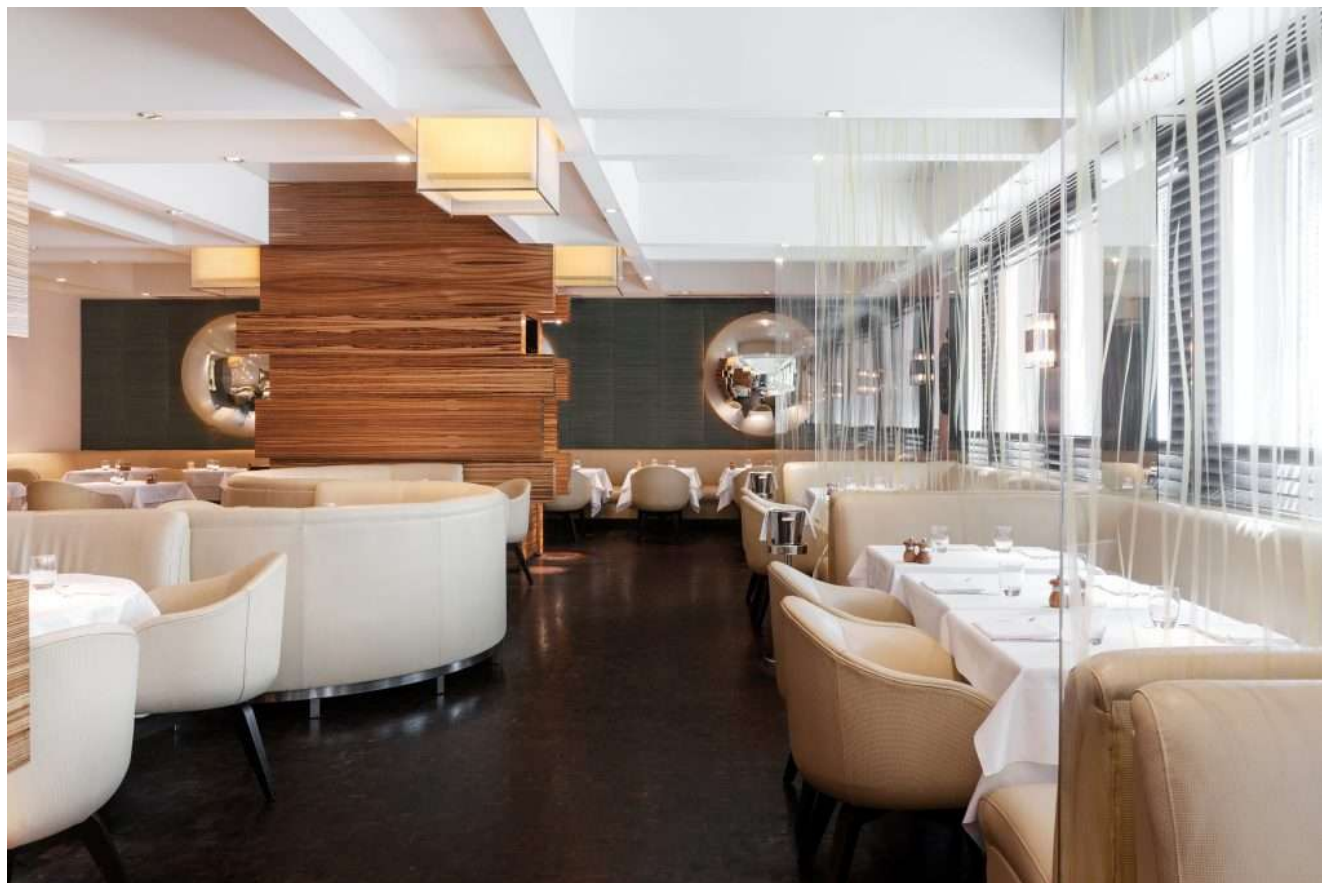


Regno Unito: bar e ristoranti chiusi fino al 3 dicembre

scritto da Chiara Viazzarin | 20 Novembre 2020



Il Regno Unito è l'unico stato dell'Unione Europea ad aver superato i 50.000 decessi per Covid-19 dall'inizio della pandemia. Per questo il governo guidato dal Primo Ministro Boris Johnson ha imposto un lockdown omogeneo nazionale che prevede la chiusura totale di ristoranti, bar e di tutte le attività non essenziali almeno fino al 3 dicembre, quando le autorità faranno una valutazione per decidere se proseguire con il blocco o allentare le misure.

Per comprendere come i ristoranti stiano affrontando questo delicato momento ci siamo confrontati con Virgilio Gennaro, Wine Director presso Locanda Locatelli a Londra. Con lui abbiamo commentato le strategie messe in atto in piena pandemia dal ristorante stellato nato a Londra nel 2002 grazie a Giorgio Locatelli, il primo chef italiano ad acquistare una

stella Michelin all'estero. La Locanda si è aggiudicata la prima stella l'anno successivo all'apertura e la mantiene ancora oggi, dopo 17 anni.

Qual è la situazione attuale al ristorante Locanda Locatelli?

A Londra siamo di nuovo in lockdown fino al 3 dicembre, ma devo dire che dopo la riapertura dal primo lockdown abbiamo visto clienti desiderosi di venire al ristorante e anche di spendere di più. Inoltre i nostri clienti hanno aumentato la spesa media complessiva sugli alcolici del 17% anche se questo non sarà sufficiente a coprire le perdite per la chiusura primaverile e per questa autunnale.

Quale tipo di strategie avete messo in atto durante il primo e secondo lockdown?

Durante la chiusura precedente ma anche ora non svolgiamo consegna a domicilio, ma cerchiamo di concentrarci sulle strategie operative della riapertura: un menu ridotto e di conseguenza riduzione anche della lista dei vini e dei cocktail. Dopo la chiusura primaverile abbiamo riaperto con meno servizi a settimana: cena dal martedì al sabato e pranzo dal giovedì alla domenica. Prima del lockdown eravamo soliti aprire 7 su 7 a pranzo e cena.

Avete ordinato vini negli ultimi 6 mesi o avevate abbastanza merce in magazzino?

Sì, abbiamo ordinato del vino in questi ultimi mesi per il servizio quotidiano, ma principalmente per i vini al bicchiere. Abbiamo colto l'occasione per rimuovere alcune linee poco richieste, scambiandole con annate più vecchie di famosi produttori delle nostre riserve; abbiamo anche cambiato la nostra selezione al bicchiere e lo Champagne.

Che immagine ha il vino italiano nel vostro mercato?

L'immagine del vino italiano in UK è in continuo

miglioramento. Noi abbiamo a che fare con una carta dei vini prevalentemente italiana e quindi i nostri clienti si divertono a curiosare tra i diversi stili di terror italiano all'interno delle selezioni. Se poi devo dire che preferenze hanno gli inglesi: i sudditi di Sua Maestà sono più interessati ai vini alla zona del Piemonte che come sappiamo, durante l'ultimo anno, ha aumentato i prezzi rispetto a zone simili come la Borgogna.

Come vedi il futuro della ristorazione nel tuo Paese?

Penso che nel Regno Unito e in particolare a Londra, le persone vorranno sempre godersi una buona cena fuori, quindi fintanto che ci adattiamo e ci adeguiamo di conseguenza alla domanda dei clienti mantenendo gli standard, non vedo un futuro negativo, almeno per i ristoranti che offrono valore soprattutto nella fascia medio-alta.