

CAS/ARTUSI



La cucina al tempo del food delivery

Forlimpopoli 22-6- 2019 – 199 anno dell'era artusiana

di Carlo Cambi

La cucina secondo Pellegrino Artusi



- La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria
- Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino, non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzeruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare.

Giusto per capirci...

- La gastronomia appartiene: alla **storia naturale**, per la classificazione che fa delle sostanze alimentari; **alla fisica** per le diverse analisi e scomposizione che fa loro subire; **alla cucina** per **l'arte** di preparare i cibi e di renderli piacevoli al gusto; **al commercio**, per la ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo possibile ciò ch'essa consuma e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita; finalmente **all'economia politica**, per le risorse che essa offre al fisco e per i mezzi di scambio che stabilisce fra le nazioni... *Physiologie du Gout – J.A. Brillat-Savarin*



...e per ricordarci

- "La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre" (Brillat Savarin 1825)
- La sanità degli uomini sta più nell'aggiustato uso della cucina, che nelle scatole e negli alberelli degli speziali. (Francesco Redi, 1687)
- Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo. Meglio un cibo moderatamente insano e gradevole che uno sano ma insipido (Ippocrate V sec a.C)



La cucina è un evento culturale e sociale

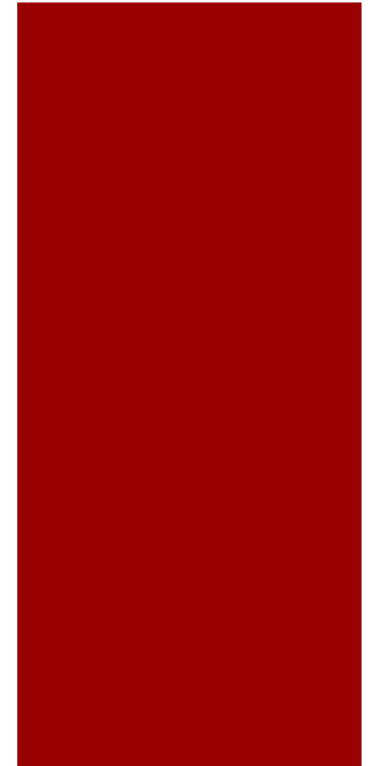
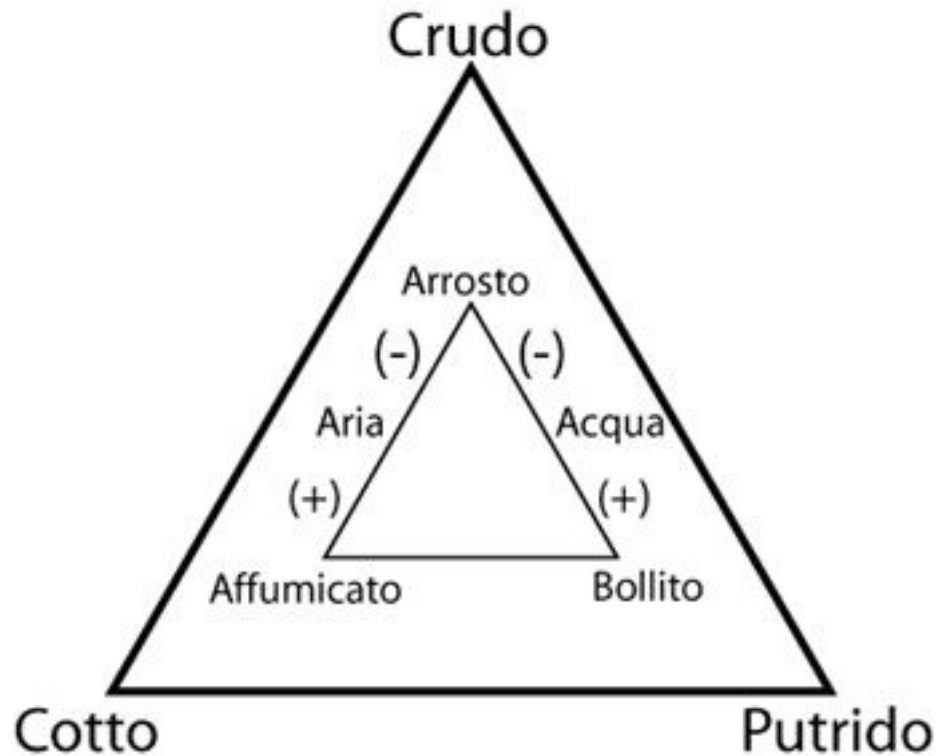


- Il cibo è cultura quando si coltiva perché pone delle abilità, non c'è attività legata al cibo che non presupponga una abilità
- Il cibo è cultura quando viene predisposto: la ricetta è di per se un procedimento logico/filosofico
- Il cibo è cultura quando si consuma perché propone l'opzione e diventa esperienza nella fruizione
- Il cibo è cultura quando si offre perché implica relazione

Parliamo d'arte



- La cucina è diventata un'arte, una scienza nobile; i cuochi sono dei gentiluomini. (**Robert Burton**, Anatomia della malinconia, 1621)
- Credo che sia un artista chiunque sappia fare bene una cosa; cucinare, per esempio. **Andy Warhol**
- La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla diventare arte. **Gualtiero Marchesi**
- In arte soltanto l'ottimo è buono abbastanza. **Johann Wolfgang Goethe**, Viaggio in Italia



L'evoluzione è un fornello

Levy Strauss (**Il Crudo e Il Cotto**) ci ha ben documentato come l'evoluzione umana sia dipesa dalla capacità di cucinare e l'evoluzione della cucina e dunque del gusto ci ha consentito di evolvere. Vi è una dipendenza fortissima tra evoluzione gastronomica e evoluzione culturale con la tecnologia in posizione ancillare

Ancora Levi Strauss

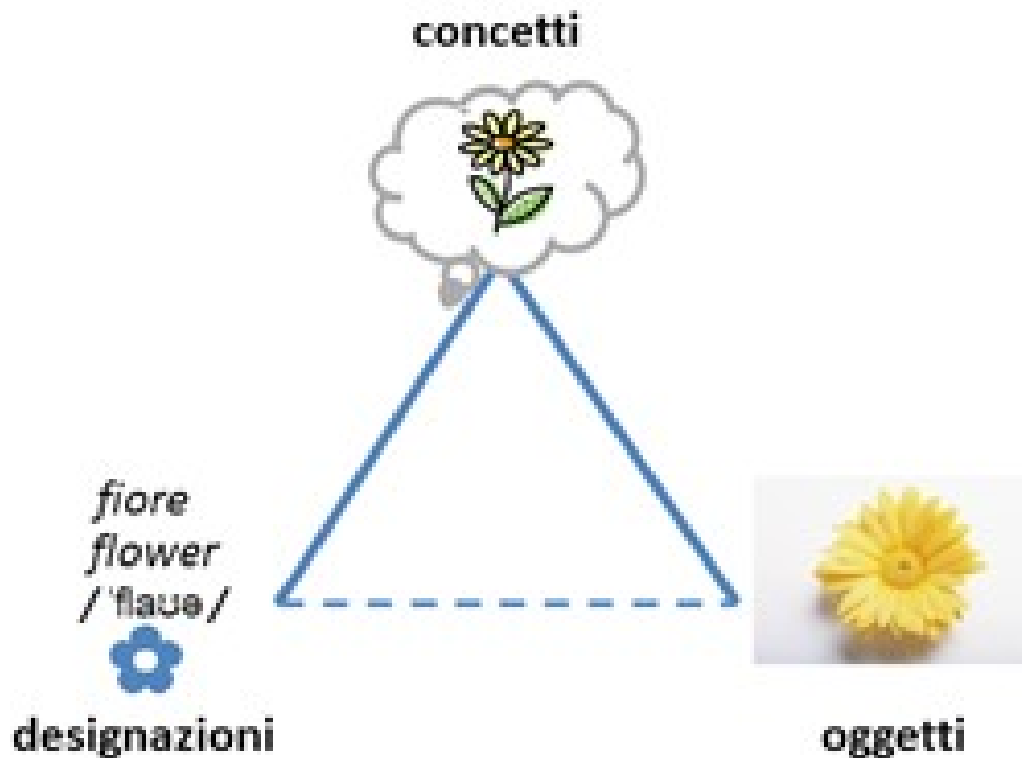


- A differenza dell'arrostitura, la bollitura e la frittura presuppongono una forte mediazione culturale.
- Esistono delle forme di preparazione intermedie fra il crudo e il cotto come il “pourri” dovuto all'imputridimento del cibo
- E' diffusa la convinzione che la carne arrostita sia associata alla caccia alla forza del sesso maschile, mentre alla donna viene accostato il bollito. Il bollito rappresenta la continuità della vita mentre l'arrosto si colloca dal lato della morte.
- Se l'opposizione tra crudo e cotto segna il passaggio tra natura e cultura, la marcitura (come nel caso dei formaggi) è una trasformazione che riproduce i processi naturali di deperimento. La marinatura li contrasta ritardandoli.

Locke il Grand Tour Sensibile

- **John Locke:** 'idee di qualità primarie' che sono oggettive come quelle caratteristiche che appartengono di per sé ai corpi
- 'idee di qualità secondarie', soggettive (colori, suoni, odori, sapori ecc.) che non sono inventate (l'intelletto non ha la capacità di creare idee semplici).
- le *idee complesse*, nel produrre le quali il nostro intelletto non è più passivo, bensì riunisce, collega e confronta le idee semplici *Modi* quelle idee complesse che modificano una sostanza, come il numero, la bellezza e infine le *Sostanze*.





Nomina sunt consequentia rerum

Non occorre rifarsi a Ferdinand De Saussure che pure è fondamentale nella nostra indagine, ma sappiamo fin dalle istituzioni di Giustiniano che i nomi designano le cose ma non sono le cose. Per dirla con Dante della Vita Nova “ Con ciò sia cosa che li nomi seguitino le nominate cose”

La cucina metalinguaggio

- La cucina crea un sistema di relazione e dunque afferisce ad un attività di scambio
- La cucina ha un linguaggio sensoriale
- La cucina usa degli stilemi
- La cucina determina un sistema di valori e li gerarchizza
- La cucina ha un valore estetico
- La cucina implica una fruizione sinestetica

La Svolta
ristorante pizzeria

Pranzo di Natale
Boario Terme, 25 dicembre 2014

Il Menù

La crema cotta ai funghi porcini con spuma di ricotta e lamella di tartufo con grissino al formaggio

Tortino di polpo con verdure croccanti su vellutata di zucchini

••••

Paccheri di Gragnano tricolore al ragù di crostacei su letto di zafferano

Risotto carnaroli alla zucca mantecato alla rosa Camuna e polvere di liquirizia

••••

agliata di tacchinella al forno con melagrana e lamelle di mandorli

Spuma di patate viola

••••

Cotechino "azienda Agricola Bertenghi" con lenticchie

••••

Bavarese al torrone con panettone "Birra Viola" tostato

••••

L'espresso

Menù di Natale
€40
TUTTO COMPRESO

L'angolo del sommelier
Lugana Lago - CANTINE ZENATO
Merlot - CANTINE ASTORIA
Malvasia - Borgo Imperiale
Acqua - Boario

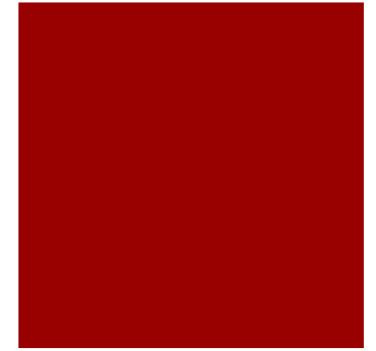
Buon Natale
Per info 0364.532580 - www.ristorantepizzeriaitalavolta.it

La tavola come spettacolo

- Il convivio e il simposio greco-latino
- Il pranzo medievale
- Il banchetto rinascimentale
- I trionfi barocchi
- Il servizio alla francese
- Il servizio alla russa (il nostro)



Dal piatto al linguaggio



Piatto

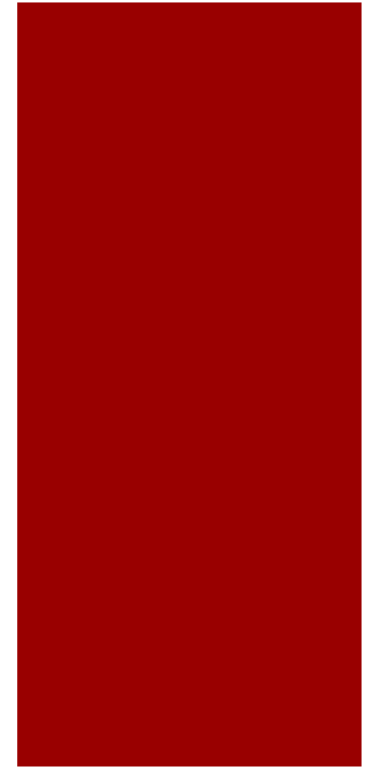
- Cucina che manipola i prodotti
- Cucina che esprime linguaggi

Contesto

- Linguaggio non formale
- Sinergia con la cucina

Esperienza

- Attività relazionale/Bisogni
- Acquisizione di valori/Giudizio



Ma le identità sono una barriera

A globalizzazione che ha molti aspetti positiva tuttavia in fatto di business agroalimentare ha bisogno di abbattere le barriere culturali-identitarie e come abbiamo visto la cucina, la gastronomia sono “lingue”, sono identità. Il punto è davvero si preoccupano della nostra salute?



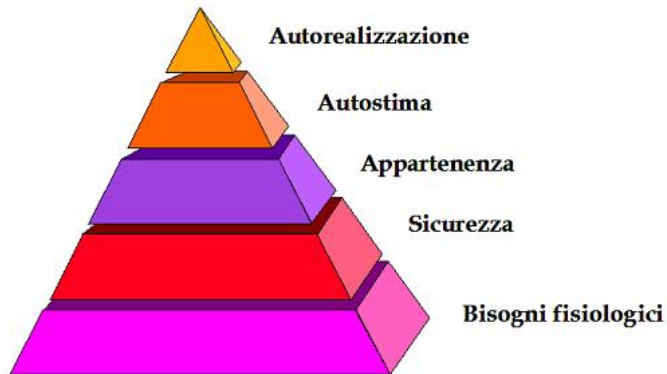
Il valore etico del cibo a chi serve?

E' tempo di chiedersi se alcune mode non siano imposte per globalizzare il mercato e il gusto, ci vengono indotti dubbi etici, dubbi salutistici per condizionare le scelte culturali legate al cibo. Reagire significa produrre intelletto gastronomico.

II TOUR delle piramidi

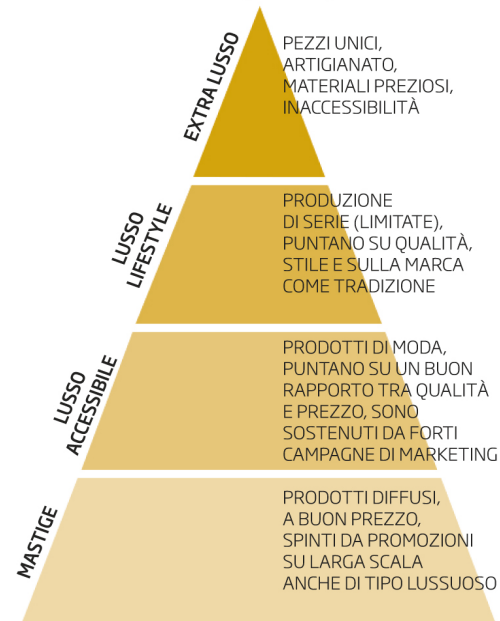
Maslow o dei bisogni

Scala dei bisogni di Maslow

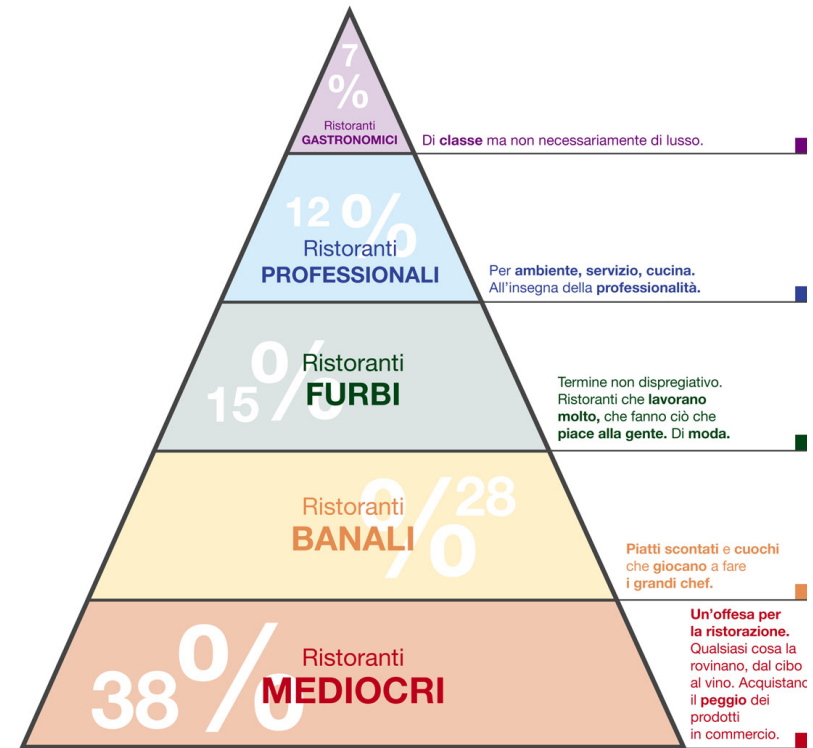
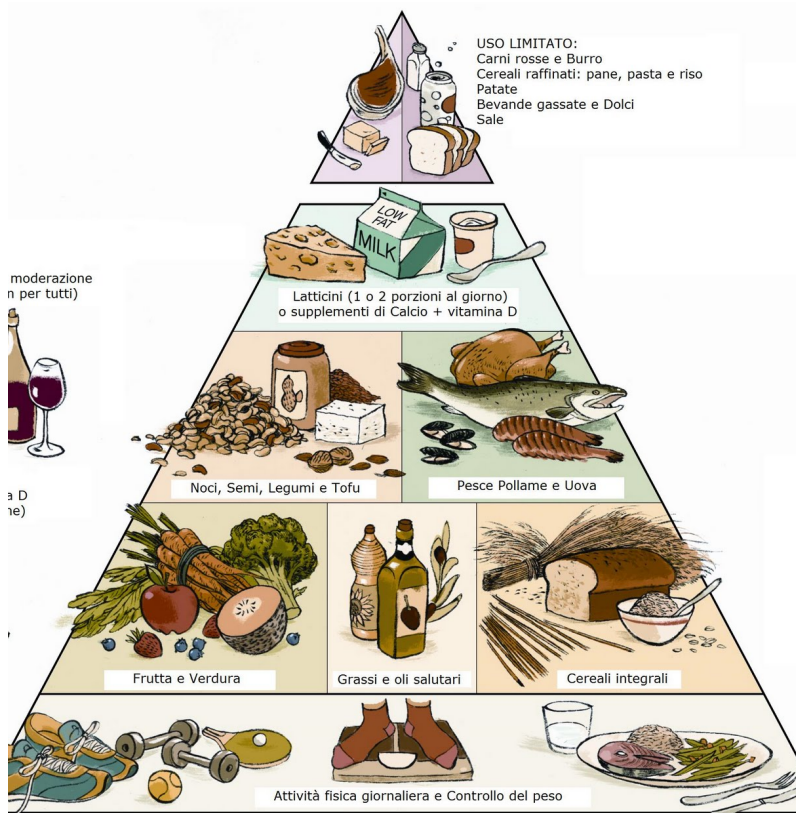


Consumi o dei sogni

LA PIRAMIDE DEL MERCATO



Seconda tappa



(Percentuali e dati ricavati dalla comparazione di tutte le guide, da dati Nomisma, da ricerche e indagini di mercato pubblicate a mezzo stampa).

Un modello possibile

Economia globale delle
quantità indifferenziate

LE 9 PEGGIORI COSE CHE TROVI NELLA CARNE CHE MANGI

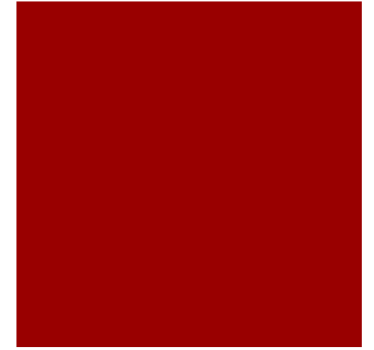
Non Solo Animali

- BATTERI
- ANTIBIOTICI
- ORMONI
- PRODOTTI PER LA PULIZIA
- RISCHIO MORBO MUGCA-PAZZA
- FARMACI
- METALLI PESANTI
- MONOSSIDO DI CARBONIO
- NITRITI & NITRATI

Economia dei valori
e delle identità



Biodiversità è diversità alimentare – La centralità agricola



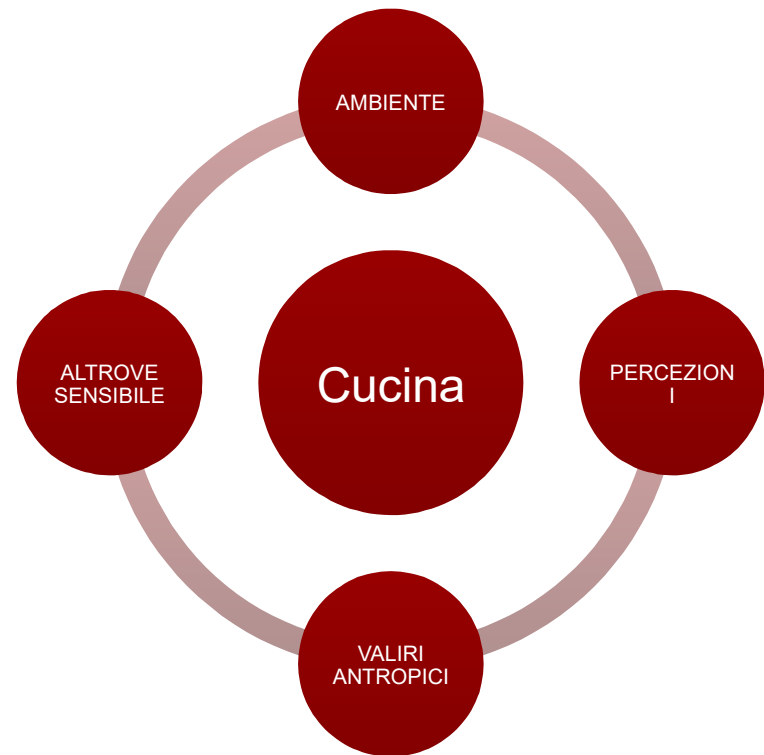
- Circa 600 diversi tipi di salumi
- Circa 750 diversi formaggi
- Circa 450 diversi vitigni
- Circa 370 cultivar di olive
- Circa 400 diversi cereali
- Circa un migliaio di varietà di alberi da frutto
- Circa 300 specie di erbe spontanee
- L'Appennino detiene il 28% della biodiversità europea

Dal territorio al piatto

La catena del valore



La sintesi del valore



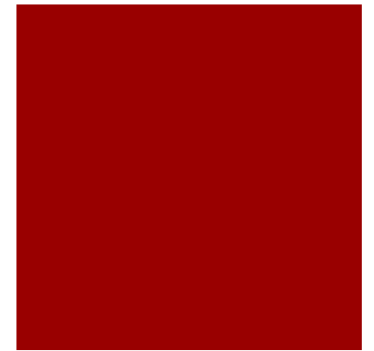
Ma soprattutto la cucina è cultura



- **La dieta mediterranea infatti per l'Unesco è...**
- uno stile di vita, un *modus vivendi*, un elemento relazionale e culturale che rafforza il senso di appartenenza e di condivisione tra i popoli che vivono nel bacino del Mediterraneo. Perché il "mangiare insieme", tipico della Dieta Mediterranea, non significa semplicemente consumare un pasto ma vuol dire rafforzare il fondamento delle relazioni interpersonali, promuovere il dialogo e la creatività, tramandare l'identità e i valori delle comunità

In principio fu la pizza

- L'incursione nelle nostre case del food delivery è stata la pizza. Si stima che sino almeno 11 milioni gli italiani che ordinano la pizza.
- La pizza a domicilio è anche competitiva nel prezzo
- Non c'è però nessuna garanzia di qualità e soprattutto il cibo perde piano piano la sua connotazione di socialità ed abilità



La prima foto del food delivery in Italia

*Food Delivery in Italia**

Dal ristorante alla tavola, in meno di mezz'ora



Il mercato del *food delivery* è cresciuto del 50% nel 2015, con 7 milioni di utenti



Le ristorazioni in Italia che prevedono per un servizio a domicilio



Il mercato ha raggiunto l'1% dell'mercato italiano dell' e-commerce

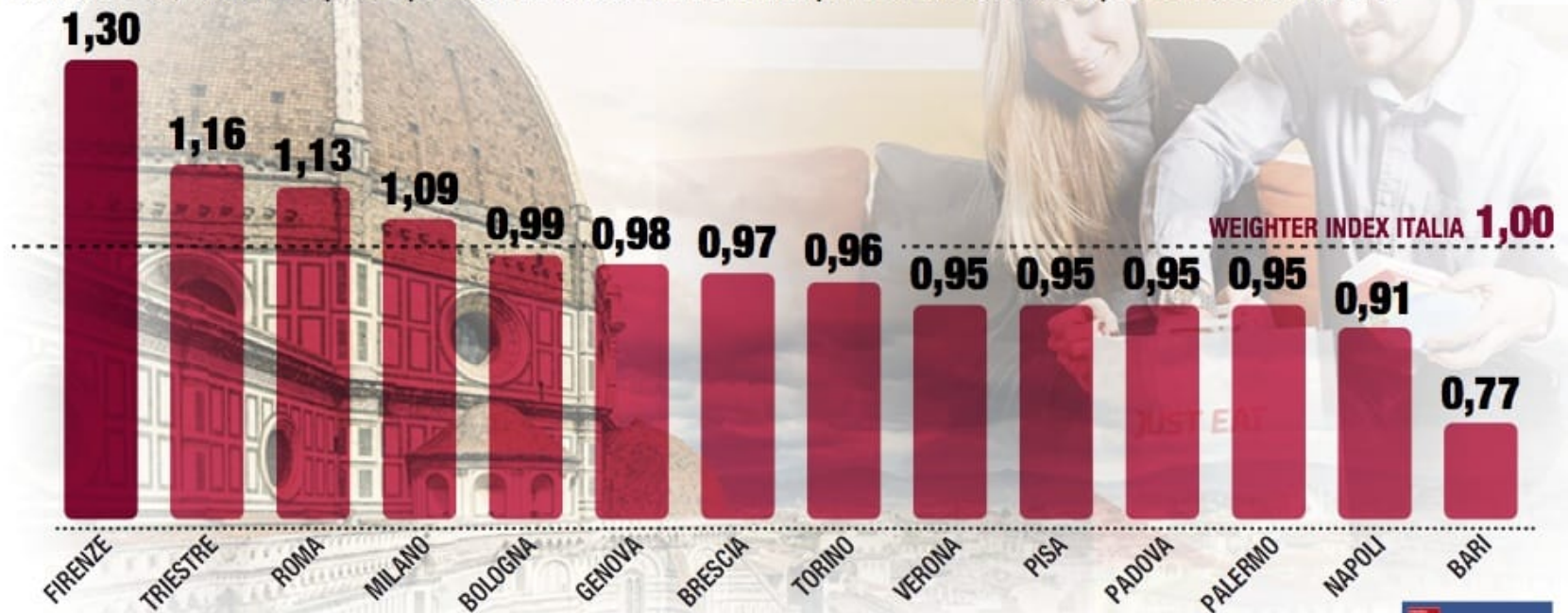


Milano e Roma città con maggiore sviluppo

La competitività del prezzo

CIBO A DOMICILIO, FIRENZE TRA LE CITTÀ PIÙ CARE DI ITALIA

Classifica delle città italiane secondo il Just Eat Economic Index (classifica di quanto costa ordinare a domicilio con Just Eat, media dei prezzi pesata sul numero di ristoranti partner che offrono il prodotto, valori in euro)



Fonte Indice Just Eat



Un treno in corsa che travolge le cucine

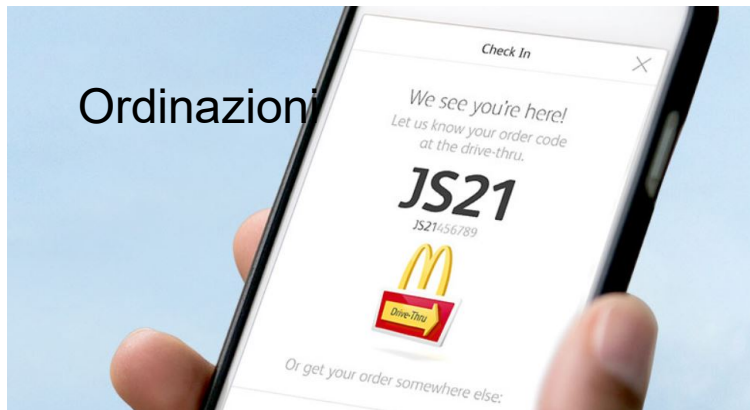


- A livello mondiale il food delivery vale oggi 83 miliardi di euro pari all'1% dell'intero mercato alimentare
- La crescita è stimata a tassi del 3,5% all'anno per il prossimo quinquennio
- In Italia il mercato del food delivery vale ad oggi 2 miliardi di euro
- Gli occupati sarebbero 10 mila
- Il leader del mercato è Deliveroo che fattura circa 23 milioni di euro

Ma il delivery ha tante facce



Ordinazioni



Ristoranti virtuali



Spesa a domicilio



I preparati



E pone tantissimi interrogativi



I fattori competitivi del FD



Alcuni player in Italia

Azienda	Città	Ristoranti	Personale	Fatturato
Just Eat	Venti	7600	105	18 mil*
Deliveroo	Undici	1900	70	23 mil
Glovo	Nove	1000	100	15 mil*
Moovenda	Sette	800	25	2,5 mil*





Caro Pellegrino... e le stelle stanno a guardare

GRAZIE DI AVERMI ASCOLTATO !!!
“LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR
BENE”
CI SALVERANNO!!!!

