

Ricatti "Il cibo non è una foto ormai con i blogger è una battaglia"

di Gianvito Rutigliano

«È una lotta mediatica quotidiana. Non si lavora più sulla realtà: ora oltre a dover tenere tutto in ordine per eventuali controlli e per la qualità bisogna avere anche paura (mediaticamente) dei foodblogger. Alcuni sono seri, altri improvvisati e altri per grazia ricevuta hanno milioni di persone che li seguono. Possono essere la fortuna o la disgrazia di un'azienda che lavora seriamente o meno».

Parola di Franco Ricatti, patron del ristorante Bacco di Barletta, una stella Michelin, un pezzo di storia. Un ambasciatore del gusto. Una vita fatta di grandi esperienze tra la Puglia e gli Stati Uniti, uno dei più titolati a parlare di cucina e mediaticità, tra influencer e rischi di stroncature online.

Ricatti, come si appropria al ruolo del web applicato al cibo?

«Sono l'oppositore più accanito della massificazione mediatica. Da quando sono tornato dagli Usa ho solo un mini sito che curiamo con molta discrezione e quando voglio ridere un po' vado a leggere le castronerie scritte su Trip advisor. Va bene, è cambiata la comunicazione: ma quanto corrisponde al vero? E quanti ristoratori con questa virtualità raggiunta sono davvero bravi? Perché pubblicare immagini di un piatto bello, con il guantino blu

o un fiore che si posa piano sul piatto forse è solo showcooking».

Ha letto il caso riportato da Repubblica Bari della blogger australiana che ha bollato la sua cena a Grotta Palazzese come "la peggiore esperienza della sua vita"?

«Bisogna prendere tutto con le pinze. Grotta Palazzese è il locale più bello che abbiamo in Puglia, indiscutibilmente, e attira tanta attenzione mediatica. Quella recensione è una disgrazia per il ristorante, ma forse la colpa è stata anche di chi l'ha accolta che avrebbe potuto risolvere prima i problemi della signora».

Come ci si rapporta a queste nuove figure come gli influencer?

«Credo sia necessario l'uso del bastone e della carota, bisogna avere rapporti di collaborazione senza far mai pesare le differenze. Altrimenti scoppiano guerre che non fanno bene a nessuno: né all'utente né al foodblogger né al titolare dell'azienda. La mediaticità non deve essere nella comunicazione, ma nei rapporti umani: ormai fa parte del nostro lavoro. Così nascono casi come quello di Grotta Palazzese: la signora avrà avuto anche i suoi problemi, ma se tu sei organizzato, le fai un sorriso e hai la possibilità di accontentarla intuendo la situazione e la caratura del personaggio si



evitano problemi. È un rischio che purtroppo va messo in conto».

Cosa serve per avere un ristorante funzionale e farlo coincidere con la bellezza del posto e il prezzo richiesto?

«I ristoranti non sono un assemblaggio dei migliori professionisti a prescindere. In America hanno la figura del manager: prima di fare un investimento si fa la squadra. E si parte con un allenatore, si capisce che gioco vuole fare, quale utenza raggiungere e in quanto tempo e poi si comincia. Qui invece siamo ancora legati alle possibilità economiche e alla capacità di accaparrarci i migliori professionisti senza un progetto. Nei miei 40 anni pugliesi ho visto tanti ristoranti costosissimi aprire e scomparire perché manca un collante».

Il suo rapporto con i foodblogger



PATRON FRANCO RICATTI (BACCO)

Nei miei 40 anni pugliesi ho visto davvero tanti ristoranti costosissimi aprire e scomparire perché manca un collante

Su Repubblica

Lo scontro sul web



L'influencer lascia la cena da sognare, ma viene contestata



Sull'edizione di ieri la notizia della blogger australiana che ha bocciato la sua cena a Grotta Palazzese. Il ristorante, però, ha risposto

com'è?

«Voglio bene a tutti. Non sono sempre d'accordo con quanto scrivono, ma è diventato un mestiere anche quello. E li rispetto».

Nota a volte improvvisazione?

«Almeno per la metà di loro sì. Non vengono frequentemente da me perché forse sono un po' una figura reverenziale. Alcuni sono furbi, ma in questo campo lo siamo un po' tutti».

Cosa pensa quando guarda qualcuno fotografare i piatti con lo smartphone?

«Fotografano anche i fiori del gabinetto o la carta igienica se è in ordine o no, figuriamoci i piatti. Ormai siamo vittime della fotografia su tutto. Ma mi dà più fastidio quando mangiano in qualche trattoria vicina e poi vengono a fare una foto di fronte al Bacco e poi lo taggano».

Perché queste figure, perfino chi lo fa in maniera scorretta, hanno una tale importanza?

«Perché la nuova utenza è virtuale e vive di questo. Non si può fare l'eremita: anche stando ai bordi bisogna mostrare che esistiamo. Con certi strumenti si sarebbero dovuti veicolare ben altri valori, dalla promozione del territorio alla qualificazione di una categoria. Invece spesso diventa una gara ad apparire».