

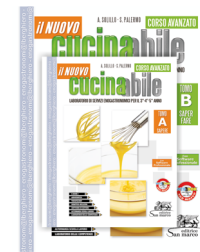
## I due settori principali

L'estrema diversificazione delle forme ristorative non permette più una netta distinzione in tipologie diverse per modalità di servizio, basti pensare, per esempio, ai molti bar che cercano di offrire lo stesso servizio della ristorazione veloce, per cui in questo quadro molto complesso si possono riconoscere fondamentalmente due settori principali: la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva.

La **ristorazione commerciale** è caratterizzata dal fatto che il cliente paga per intero il prezzo del servizio che riceve.

La **ristorazione sociale o collettiva** si distingue perché l'utilizzatore del servizio ne paga soltanto una parte, mentre la rimanente è a carico della collettività oppure del datore di lavoro, che assolve, in questo modo, a un bisogno sociale.

A. Solillo  
S. Palermo  
**Il Nuovo  
Cucinabile**  
Corso Avanzato





## La ristorazione tradizionale

Nell'ambito della più ampia categoria dei ristoranti tradizionali esistono strutture differenti fra loro per il tipo di cucina proposto, la qualità del servizio e i prezzi.

Il **ristorante classico** propone, di solito, i piatti della cucina nazionale, internazionale e tipica, con un servizio di livello medio svolto in un ambiente curato e a prezzi non elevati.

Il **ristorante pizzeria** propone, accanto a una varietà molto ampia di pizze, anche una cucina solitamente varia, con un servizio veloce anche se non molto raffinato, svolto in ambienti informali; da tutto ciò derivano i prezzi applicati da questi locali, che di solito sono abbastanza contenuti.

L'**osteria** e la **trattoria** entrambe hanno un menu tipicamente locale, spesso casareccio, con porzioni abbondanti e a prezzi modici, in un ambiente informale e con un servizio essenziale, spesso associati a una gestione di carattere familiare. Attualmente, però, dietro il termine "trattoria" o "osteria" si possono nascondere dei veri e propri ristoranti, che offrono un servizio raffinato e piatti ricercati: ne è un esempio l'"Osteria Francescana" dello chef Massimo Bottura, con all'attivo tre stelle Michelin.

I **ristoranti top e gourmet** sono locali di alto livello, che offrono una cucina raffinata e un servizio di qualità, a prezzi elevati. L'offerta gastronomica è basata principalmente su piatti di cucina creativa che viene rinnovata frequentemente, utilizzando soprattutto prodotti di stagione. La carta è di solito affiancata da un menu degustazione e da una carta dei vini curata e con proposte di prestigio, a volte accompagnata anche da una carta delle acque e da una dell'olio di oliva extravergine. Si tratta di ristoranti che hanno ricevuto punteggi molto alti dalle guide gastronomiche, così che il loro prezzo è elevato e la clientela selezionata.

I **ristoranti d'albergo**, oltre a offrire un servizio di ristorazione per gli ospiti dell'albergo con una cucina e un servizio differenti a seconda della categoria della struttura, sono sempre più spesso gestiti separatamente dal servizio di pernottamento. Questi hanno una denominazione diversa e sono aperti anche a una clientela esterna, proponendo una cucina e un servizio di alta qualità. Gli alberghi di livello medio alto, che dispongono di sale congressuali, offrono anche servizi che coprono i diversi momenti della giornata tra cui coffee break, brunch, **slunch** e cocktail-party. Inoltre, per l'eleganza dell'ambiente e il servizio raffinato, questi locali svolgono spesso la ristorazione celebrativa.

I **ristoranti bistrot** sono locali che nascono a fianco o in prossimità di ristoranti stellati dei quali mantengono lo stile e la qualità, mentre variano nella proposta dei menu e nelle portate per offrire il servizio a un prezzo più accessibile. È un fenomeno commerciale nato in Francia, ma che si sta diffondendo ovunque, anche in Italia.

L'**agriturismo**, infine, situato in genere in campagna, offre una cucina tipica del luogo in un ambiente informale dai prezzi modici, con prodotti allevati e coltivati in loco.

A. Solillo  
S. Palermo  
**Il Nuovo  
Cucinabile**  
Corso Avanzato





## La neo-ristorazione

Le numerose forme di **neo-ristorazione** rispondono soprattutto al bisogno della velocità nella consumazione del pasto.

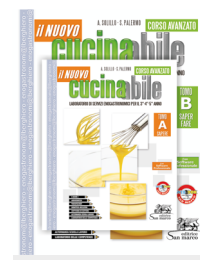
Pur molto diverse tra loro, tali forme di ristorazione sono accomunate da alcune caratteristiche:

- ✓ servizio ridotto, con tavoli non apparecchiati e spesso da condividere con altri clienti;
- ✓ rapidità del servizio, favorita anche dalla partecipazione del cliente, che porta spesso da solo il cibo al proprio tavolo e lo sparecchia;
- ✓ menu limitato e proposte gastronomiche standardizzate e riproducibili facilmente (per grammature, ingredienti utilizzati e sapore);
- ✓ largo impiego di prodotti semilavorati o già pronti;
- ✓ utilizzo di attrezzature e impianti altamente tecnologici e funzionali;
- ✓ impiego ridotto di manodopera, spesso poco qualificata (con formazione nell'azienda stessa);
- ✓ organizzazione pianificata del lavoro;
- ✓ arredi essenziali e funzionali, per garantire igiene, sicurezza e rapidità del servizio;
- ✓ prezzi contenuti e concorrenziali;
- ✓ orari di apertura prolungati, anche non stop.

Questa tipologia di ristorazione, il **food court** o parco di ristorazione, si trova spesso all'interno di centri o aree commerciali. Qui si riconoscono locali che vanno dal fast food alla pizzeria al taglio, passando per i ristoranti a tema.

Molto spesso il food court ospita marchi noti, che sfruttano i format di locali dalle caratteristiche ben riconoscibili e quindi in grado di attirare l'attenzione del cliente.

A. Solillo  
S. Palermo  
**Il Nuovo  
Cucinabile  
Corso Avanzato**



### I take away

Si basano sulla possibilità di asportare il cibo pronto dal locale di vendita per poi consumarlo in un luogo diverso, normalmente per strada o a casa propria.

Questa formula ristorativa è fruibile, spesso, anche all'interno dei fast food o presso locali di altro genere, come, per esempio, i **ristoranti orientali** da asporto e le più classiche **rosticcerie**, le quali propongono pietanze pronte, che vanno dai primi ai secondi piatti e alle verdure cotte.

A. Solillo  
S. Palermo  
**Il Nuovo  
Cucinabile  
Corso Avanzato**





## I ristoranti monotematici della neo-ristorazione

Entrano a far parte di questa categoria tutti quei ristoranti che basano la loro offerta gastronomica principalmente su un tipo di alimento, che è proposto in varianti più o meno numerose.

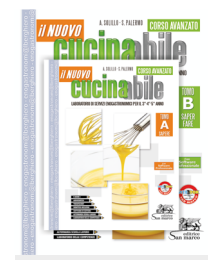
Tra questi vi sono:

- ✓ **spaghetterie** o **primoteche**, specializzate nella preparazione di primi piatti, conditi con salse diverse;
- ✓ **steak-house**, che propongono specialità a base di carne alla griglia;
- ✓ **grill-room** che offrono al cliente la possibilità di scegliere il cibo e consumarlo in un'area dedicata alla cucina allo spiedo o alla griglia;
- ✓ **paninoteche** e **hamburgerie** che offrono una vasta varietà di panini farciti, freddi o caldi;
- ✓ **kebaberie**, locali in genere molto piccoli (nati di recente), gestiti da personale che, per provenienza etnica, conosce i segreti della preparazione del kebab, un cibo turco (carne arrostita di agnello, manzo o pollo) o greco, il *ghiros* (carne arrostita di maiale), molto apprezzato in Italia anche in versione street food;
- ✓ **wine bar** o **enoteche**, locali specializzati nella vendita di vini di qualità, soprattutto al bicchiere, accompagnati a limitate proposte gastronomiche.

Negli ultimi anni sono anche aumentati i **ristoranti a tema** che propongono **cucine alternative monotematiche** come, per esempio, la cucina vegetariana, vegana, macrobiotica, etnica (cinese, giapponese, indiana), fusion (miscellanee di cucine di Paesi diversi), ecc.

A. Solillo  
S. Palermo  
**Il Nuovo  
Cucinabile**  
Corso Avanzato





## La ristorazione collettiva

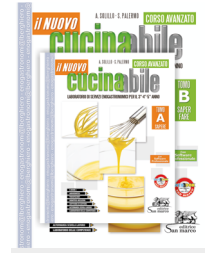
A differenza di quanto accade nella ristorazione commerciale, il fruitore del servizio non è né il richiedente né colui che paga il servizio, ma soltanto un beneficiario.

Mentre i clienti della ristorazione commerciale pagano per intero il servizio ricevuto, gli utenti della ristorazione collettiva o sociale ne pagano soltanto una parte, poiché del rimanente si fa carico la collettività o l'azienda datrice di lavoro. I committenti sono generalmente scuole, università, aziende e ospedali, che commissionano i pasti a una **società di catering** (servizio di fornitura di cibo e bevande) in seguito a gare d'appalto. Questa società può operare nel luogo di distribuzione dei pasti, se vi sono le condizioni (impianti e attrezzature), oppure distribuirli dopo averli confezionati nei propri centri di produzione. Molto raramente, infatti, le aziende (ospedali, scuole e comunità) gestiscono il servizio di ristorazione in proprio.

L'organizzazione di queste imprese è molto complessa, poiché deve essere in grado di gestire tutti gli aspetti della produzione ed erogazione dei pasti, ma soprattutto deve garantire elevati standard qualitativi mediante:

- ✓ certificazione della qualità dei prodotti utilizzati;
- ✓ applicazione del sistema **HACCP** per garantire igiene e sicurezza alimentare;
- ✓ impiego di impianti e attrezzature conformi alle norme sulla sicurezza degli addetti;
- ✓ impiego di personale qualificato e aggiornato periodicamente mediante corsi di formazione;
- ✓ corretta elaborazione delle varie diete alimentari proposte ai diversi tipi di consumatore (rispetto delle grammature, delle tecniche di cottura, ecc.);
- ✓ organizzazione e standardizzazione della produzione e del servizio.

	Colazione	Pranzo	Cena
Take away		X	X
Bar diurno	X	X	X
Pub		X	X
Ristorazione collettiva		X	
Fast food	X	X	X
Pizzeria		X	X
Trattoria		X	X
Ristorante alto/medio alto		X	X



# ESERCIZI

## COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

*bistrot - monotematici - collettiva - entertainment - ospedali - osteria - take away - tradizionale.*

