

# «È arrivata l'ora del crepuscolo degli chef» Paolini oggi all'Ambasciatori con il nuovo libro

## Piero Di Domenico

Per tutti è il *Gastronauta*, lo pseudonimo scelto per rivendere la scelta di chi vuol mangiare scegliendo con la propria testa, lontano dai luoghi comuni culinari. Ma è proprio a questi ultimi che il romagnolo Davide Paolini, ex direttore marketing communication in Benetton e da anni conduttore di una fortunata rubrica su Radio24 e su *Il domenicale de Il Sole*, ha dedicato il suo ultimo libro. *Il crepuscolo degli chef* (Longanesi) verrà presentato oggi alle 18 alla libreria Ambasciatori dallo stesso Paolini a colloquio con Helmut Failoni del *Corriere di Bologna* e Massimo Bergami dell'Università di Bologna.

**Paolini, il titolo allude al fatto che gli chef sono oggi le nuove divinità?**

«Gli chef sono solo la punta avanzata di un fenomeno esploso da 5 o 6 anni che è il cibo. Ma sono parte di una discrasia tra realtà virtuale e realtà fattuale».

## Ci faccia capire meglio...

«La virtualità è data dagli chef, dai 13 milioni di foto su Instagram, dai 25.000 blog, dai mille siti e da tutto ciò che è legato a showcooking e cose simili».

## E il dato reale?

«Sotto il piatto niente, perché dal 2007 i consumi sono in calo, ai livelli di trent'anni fa. Anche il turnover fra apertura e chiusura di ristoranti ci da una differenza di meno 10.000 nel 2014 e meno 9.000 l'anno scorso. I dati veri ci parlano di un'allucinazione mediatica».

## Favorita da cosa?

«Ad esempio dalla spettacolarizzazione del cibo in tv. Oggi la gente non va più al ristorante per mangiare ma per scattare dei selfie. Non è interessata se un piatto è buono o cattivo, ma ai like».

**Come mai il cibo ha assunto un ruolo così forte mediaticamente?**

«Per il rallentamento del fenomeno della moda. Così dopo

gli stilisti sono stati creati gli chef. Oggi abbiamo un 30% di iscritti in più agli istituti alberghieri che vogliono fare non i cuochi, ma gli chef, che sono un punto di riferimento».

**Però non può negare che ci siano tanti nuovi locali che nascono.**

«Certo, perché così come un tempo si creavano negozi di abbigliamento oggi un avvocato o un professionista che non naviga più nell'oro pensa che, aprendo un locale, potrà risolvere i problemi di una crisi diffusa. Dimenticando che anche nel cibo occorrono esperienza e professionalità e che non ci si può improvvisare».

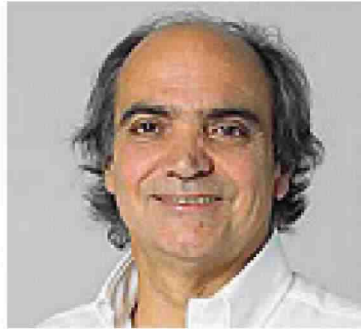
**I consumatori come si possono difendere?**

«Devono stare molto attenti di fronte a un'offerta così variegata perché il rischio è di pagare troppo senza aver mangiato bene. Il cibo era una necessità e invece oggi è superfluo, visto anche tutto lo scarto che viene buttato».



La gente  
non va più  
al ristorante  
per  
mangiare,  
ma per farsi  
del selfie

Sotto  
il piatto  
niente  
perché  
dal 2007  
i consumi  
sono in calo



## Chi è

● Davide Paolini, romagnolo, per tutti è il *Gastronauta*, lo pseudonimo scelto per rivendicare la scelta di chi vuol mangiare scegliendo con la propria testa, lontano dai luoghi comuni culinari. Ex direttore marketing communication in Benetton e da anni conduttore di una fortunata rubrica su Radio24 e sul domenicale de *Il Sole*

