



Francesco Panella alle prese con due ristoranti da rilanciare nel programma "Riaccendiamo i fuochi", prodotto da Endemol Shine Italy, in onda dal 26 ottobre in prima serata su Canale Nove e disponibile su DPlay.

RIACCENDIAMO I FUOCHI



Solo su
Chi

«IL MESSAGGIO CHE LANCIO AL MONDO DELLA RISTORAZIONE È DI TENERE DURO E LIMITARE I DANNI IN QUESTO MOMENTO PERCHÉ, DOPO LA PANDEMIA, CI SARÀ UN BOOM PAZZESCO». PAROLA DEL TITOLARE DELL'ANTICA PESA, CHE TORNA SUL CANALE NOVE CON "RIACCENDIAMO I FUOCHI"

Valerio Palmieri/Foto di Barbara Ledda

NEW YORK - OTTOBRE

Quando avevo 13 anni rimasi chiuso nel ristorante di mio padre, l'Antica Pesa di Roma, per una notte. Venni rapito dal rumore del silenzio e da quel vuoto assordante che mi fece capire come i ristoranti vivono di energia di giorno e solitudine e penombra di notte, un po' come noi. Fu così che mi innamorai di questo lavoro». Oggi, dopo tanti anni, Francesco Panella, titolare con la sua famiglia dell'Antica Pesa a Roma e a New York e di Feroce a New York, ha deciso di fare qualcosa per il mondo della ristorazione. «Quel silenzio che mi ha tanto colpito da ragazzino è lo stesso che ho sentito nei mesi del lockdown, solo che questa volta era carico di angoscia e >>>

94

Francesco PANELLA

PORTO IN TAVOLA LA SPERANZA



PHOTOMOVIE

Francesco Panella, 49 anni, è titolare con la sua famiglia dell'Antica Pesa a Roma e New York e di Feroce, sempre a New York, ed è amico dei divi di Hollywood che sono di casa nei suoi ristoranti.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

>>> domande sul futuro». Per questo ha sposato il progetto di Discovery Italia di rilanciare cinque ristoranti a conduzione familiare messi in crisi dalla pandemia con *Riacendiamo i fuochi*, in onda dal 26 ottobre su Canale Nove.

Domanda. In questi mesi, dopo la lettera d'amore alla sua professione che ha letto in tv a *E poi c'è Cattelan*, sta cercando di dare impulso al proprio settore con idee e iniziative come *Riacendiamo i fuochi*.

Risposta. «È un'esigenza che ho sentito nel momento più drammatico del lockdown, uno spettro che si sta riaffacciando sulle nostre vite. Parlando con Discovery, che è molto attenta all'aspetto umano, abbiamo pensato di fare la nostra parte andando a rilanciare ristoranti a conduzione familiare».

D. Perché questi?

R. «Perché sono il tessuto sociale del nostro Paese e portano una storia bella e importante che va preservata. Ogni piatto racconta una cultura, una filiera che porta quegli ingredienti nelle nostre cucine. Una pasta al pomodoro dice tutto nel nome, gli ingredienti fanno il piatto. Lasciamo la creatività a uno chef norvegese che non ha queste materie prime».

D. Come ha trovato i ristoranti da "salvare"?

R. «Sono stato contattato da quelli che poi sono diventati i nostri complici, cioè un amico o un parente del ristoratore, e mi sono infiltrato "sotto copertura" e con telecamere nascoste per vedere i problemi di ogni ristorante. Poi mi sono svelato e ho proposto soluzioni anche grazie all'aiuto di secret customer, professionisti del settore come critici o chef, che mi hanno dato la loro opinione».

D. Cosa manca ai ristoranti?

R. «La speranza. Voglio dire ai ristoratori che, se in questo momento fanno sacrifici e limitano i danni, nel futuro vivranno un momento incredibile di rinascita e di voglia di tornare a



Francesco Panella; sotto, da ragazzino, con la mamma Alessandra. Suo padre ha reso grande il ristorante Antica Pesa di Roma e sua madre ha lavorato per Alitalia. «Da papà ho preso la passione per la ristorazione, da mamma quella di girare il mondo», racconta Francesco.

La cucina è una passione di famiglia

vivere, un nuovo "boom"».

D. Ci sono locali che, però, avrebbero chiuso lo stesso.

R. «Io parlo solo di chi ci mette amore e passione, di chi ama questo lavoro, di chi ha chiesto ai figli di raccogliere la propria eredità e ci mette la vita, non di chi vuole solo fare soldi».

D. La politica ha risposto al suo messaggio?

R. «Mi hanno chiamato in tanti per cercare soluzioni, ma siamo noi i primi a doverci aiutare. Qui non è più un tema di

distanza sociale, ma di speranza per il futuro, quando le distanze non ci saranno più. Dobbiamo sostenerci fra di noi, come si faceva una volta nei quartieri popolari, perché è da lì che parte il nostro lavoro».

D. Che cosa l'ha emozionata facendo questo programma?

R. «Portare la mia conoscenza in questi posti mi ha dato un'energia pazzesca, non avevo la sensazione di fare un programma, ma di essere fra amici e lavorare insieme per il futuro».

D. Riesce mai a godersi una cena o pensa sempre a come andrebbe gestito il ristorante?

R. «Dipende dall'occasione ma, soprattutto, dalla compagnia e dallo spirito: se hai litigato con tua moglie prima di andare a cena, l'esperienza sarà condizionata. I piatti vanno sentiti con il cuore».

D. Al ristorante ci sono spesso persone che cenano da sole.

R. «Sono persone che cercano un clima familiare, infatti vanno spesso nello stesso ristorante, perché si sentono a casa».

D. È vero che collezioni i suoni dei ristoranti del mondo?

R. «Lo so, sono strano (ride, ndr), ma colleziono i rumori dei ristoranti perché attraverso quei suoni capisco l'energia che c'è in una sala, in una cucina, la velocità del servizio, l'atteggiamento della clientela. E rispetto anche le sale rumorose, sai che belle le urla di una trattoria dove c'è un bambino che piange e la nonna lo calma e lo consola? Questi sono i suoni della vita».

©Riproduzione riservata

