

AUSTRALIA: COME LA CRISI HA CAMBIATO I BAR ITALIANI – di Dario Castaldo

MELBOURNE\ aise\ - “La buona notizia è che alla fine della fiera, quando la pandemia sarà solo un brutto ricordo e la nittata sarà definitivamente passata, i bar italiani down under saranno un po' più italiani. Magari più che una notizia è un auspicio, ma è quello che hanno dichiarato a SBS Italian due proprietari di locali che tra di loro distano 3,400 chilometri, Katia Taschetti e Mauro Sanna”. A raccogliere le loro dichiarazioni è stato Dario Castaldo per Sbs Italian, lo special broadcasting in onda in italiano in tutta l’Australia. “La 33enne originaria di Norcia, in Umbria, che assieme al marito gestisce a Perth la trattoria Threecoins e il TRIO café e wine bar, ha raccontato che la crisi ha imposto una revisione del menu e l'introduzione di una serie di novità, molte delle quali destinate a durare nel tempo. “Abbiamo smesso di proporre eggs on toast e ci siamo reinventati vendendo sughi e paste fresche. Dopodiché, su richiesta dei clienti, abbiamo sviluppato il servizio al bancone offrendo a colazione i bomboloni, le crostate e il caffè da asporto e trasformando completamente il pranzo, che adesso comprende anche la porchetta. È stato eye-opening, un successo. La gente fa la fila”. Secondo quanto aggiunge Mauro Sanna, proprietario del locale Pausa Pranzo nel quartiere melbourniano di Preston, i clienti abituali hanno scoperto il piacere di vivere il bar come un luogo di aggregazione. “La nostra idea iniziale era quella di offrire take-away, dai cornetti ai culurgiones, un piatto tipico sardo. Con l'emergenza ci siamo invece evoluti verso la gastronomia, e quel che abbiamo riscontrato è stato un cambio di atteggiamento da parte della clientela: questo periodo ha accresciuto nella gente il senso di rispetto, di gratitudine e di umanità. Il primo giorno di lockdown una persona ha persino offerto 50 caffè agli altri clienti”. Il distanziamento sociale e le norme anti assembramento hanno provocato uno tsunami che si è abbattuto sul mondo sulla ristorazione. SBS Italian sta intervistando ristoratori, chef, pizzaioli, pasticceri e importatori italiani d'Australia che sono riusciti a mantenere in vita le loro attività grazie ad iniziative estemporanee, in qualche caso curiose, sicuramente ingegnose”. (aise)