

GASTRONOMIA IN CRISI? » VINCONO PIATTI UNICI E PASTI VELOCI

# Ristoranti famosi, chiusure a catena

Da Capodanno fornelli spenti alla Secchia Rapita, a fianco dell'Hotel Canalgrande, e all'Isola a Campogalliano

Ammainano la bandiera altri due ristoranti simbolo della gastronomia modenese. Nel giro di pochi giorni hanno chiuso "La Secchia Rapita", a fianco dell'hotel Canalgrande, e il ristorante L'Isola di Lino Livi a Campogalliano.

Per entrambi non c'è un passaggio di mano, un nuovo gestore che subentra magari tentando altre strade, con nuovi piatti e nuovo look. Niente da fare, anche gli ultimi gestori, nonostante siano nel settore da decenni e con risultati eccellenti, hanno scelto di interrompere l'attività, aggiungendo il nome di questi due locali a quello già lungo che ha visto negli ultimi anni chiudere altri ristoranti-simbolo della Modena a tavola. In breve sequenziali sono spente le luci sul Borso d'Este in piazza Roma, il mitico Ristorante Fini in piazza S. Francesco e appena prima di

loro l'Osteria Toscana.

Per tutti un grande blasone alle spalle, tavolate con personaggi famosi, eroi dello sport o del cinema, ma con un presente molto modesto. E soprattutto con numeri molto piccoli per quanto riguarda i posti a tavola durante i giorni feriali.

La Secchia Rapita è da questo punto di vista un caso da manuale. Vicino all'albergo di proprietà di Santiago De Tomaso, figlio dell'ex costruttore di automobili sportive, il locale ha avuto alterne vicende.

L'ultimo a crederci è stato Giuseppe Neri, dell'omonimo gruppo attivo nel catering e nelle costruzioni, scomparso un anno fa. Nel 2009 ha ristrutturato il locale rimettendo a posto anche impianti e cucine ma nonostante l'impegno assiduo delle figlie, che hanno seguito in prima persona la Secchia Rapi-

ta, i numeri hanno sconsigliato la prosecuzione dell'attività. Dopo sei anni tutto chiuso.

«Valuteremo in futuro il da farsi» spiegano laconicamente al vertice dell'hotel Canalgrande, che ora si ritrova di nuovo a fare i conti con la struttura inutilizzata. Quanto ai Neri si concentreranno sul catering, dove hanno tra i più grandi clienti il Fca (New Holland, Ferrari, Maserati) e Tetrapak, e strutture per eventi come Villa Cesi. In più c'è il *Cavallino*, ristorante simbolo dei ferraristi a due passi dalla fabbrica delle Rosse a Maranello.

«Inutile girarci intorno, l'esperienza di trent'anni del ristorante tradizionale con il menù alla carta oggi non ha più spazio - dice Vinicio Sighinolfi, titolare dell'omonimo ristorante su via Emilia Est, da quarant'anni nel settore - La crisi

partita nel 2008 ha prosciugato sia il turismo d'affari, le cene aziendali piuttosto che i pranzi di lavoro di rappresentanti e piccoli imprenditori, che i risparmi delle famiglie medie, quelle che potevano permettersi il piccolo lusso della cena il sabato con gli amici. Camerieri professionali e servizio impeccabile, tovaglie di stoffa, stoviglie di qualità unite a ingredienti di prima scelta con menù accurati: tutto questo non è più né una trappola né la media dell'offerta. Vincono locali più essenziali, con un piglio giovanile: tovagliette di carta, un solo piatto e un bicchiere di vino. O in alternativa apericena. Per questo i locali storici devono fare i salti mortali, con ventuno voci di spesa, per pagare tutti e mantenere un piccolo utile economico».

Saverio Ciocce



Una veduta del ristorante La Secchia Rapita in occasione di un gala per il Festival Filosofia



Vinicio Sighinolfi nel suo locale titolare dell'omonimo ristorante