

LA CUCINA ITALIANA

Francesco Panella: lettera aperta ai ristoratori ai tempi del Covid-19

28 maggio 2020  di **Stefania Virone Vittor** redazione



Ospite a EPCC, Francesco Panella racconta a Alessandro Cattelan il futuro della ristorazione e lancia un messaggio di positività ai colleghi, cuore in mano

Francesco Panella

(<https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/la-carbonara>)

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



solamente un ristoratore di successo che ha conquistato gli Stati Uniti con la cucina italiana, è prima di tutto un visionario. Così l'ha definito **Alessandro Cattelan**, in occasione della sua partecipazione al programma tv *EPCC – E Poi C'è Cattelan* su Sky. In diretta dagli studi di Milano, Francesco Panella ha portato la sua testimonianza sulla situazione della ristorazione ai tempi del Covid-19, che si è rivelata una vera e propria dichiarazione d'amore.

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)





Amici di... tavola

Alessandro Cattelan ha conosciuto **Francesco Panella** lo scorso anno quando si è recato a New York per registrare la puntata speciale con **Jimmy Fallon**

(<https://www.nbc.com/the-tonight-show>), uno degli

anchorman americani più famosi. Due fastidiosi il troppo grande

Cattelan e

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



lì è nata una bella amicizia. Cattelan non poteva scegliere nessuno meglio del volto noto di **Little Big Italy** per sentire il polso del mondo della ristorazione da una sponda all'altra dell'oceano.

Cresciuto nello storico ristorante **Antica Pesa dal 1922** (<https://www.anticapesa.it/>) di Roma posseduto dalla sua famiglia da quattro generazioni, nel 2012 **Francesco Panella è partito alla conquista di New York** (<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/little-big-italy-francesco-panella-il-brooklyn-man-innamorato-dellitalia/>)_aprendo **Antica Pesa Brooklyn** (<https://www.anticapesa.com/>)_e poi **Feroce** (<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/ristoranti/panella-e-roscioli-una-pizza-romana-per-due-a-new-york/>)_a Manhattan nel 2017. Nei suoi ristoranti *made in the U.S.A.*, riprende la tradizione culinaria italiana che a Roma porta avanti il fratello chef Simone Panella con creatività e dedizione. Il successo americano di Francesco Panella e i suoi ristoranti è confermato dalla numerosa clientela, che conta nomi VIP del calibro di **Leonardo di Caprio, Quentin Tarantino o Charlize Theron**, per una lista infinita di stelle italiane e internazionali (date un'occhiata alla Gallery!). Un'ulteriore conferma è avvenuta in diretta durante la trasmissione EPCC quando Cattelan e Panella si sono collegati in - - - - - della sua c. - - - - - PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>) - - - - - 

Panella e il lockdown

Francesco Panella vive a New York, ma è riuscito a rientrare in Italia per tempo prima del lockdown. Inguaribile ottimista, il gentleman romano ha trasformato la situazione spiacevole in un'opportunità per passare più tempo in famiglia e per aiutare gli altri. Se da una parte si è trasformato in “professore” per dei giovani studenti di Food & Beverage, dall'altra ha collaborato con i cuochi italiani dell'**Associazione Italiana Chefs New York** creando una onlus **Italians Feed America** (<https://www.italiansfeedamerica.org/>) che è servita a preparare centomila pasti per le persone bisognose in emergenza coronavirus. In qualità di communication director di **AICNY**, Panella ha ringraziato i suoi amici chefs collegati in diretta come pubblico virtuale per la stupenda collaborazione, tutte superstar della cucina italiana nella Grande Mela, da **Rocco DiSpirito** a **Ciro Iovine** o **Fabrizio Facchini** fino a **Barbara Pollastrini**, solo per citarne alcuni.

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)





Il futuro della ristorazione ai tempi del Covid-19

Tra una battuta e una risata, Cattelan ha affrontato con **Francesco Panella** il futuro della ristorazione, in seria difficoltà a causa della pandemia. È tempo di dar fondo all'inventiva e lavorare in un modo che non ci si immaginava prima, suggerisce il conduttore «A dovere c'è il momento emergenziale».

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



cose fondamentali in questo periodo siano la comunicazione e il focus sulla sicurezza. Se una volta il benchmark di un ristorante era il nome, un piatto, un ingrediente, ora la stella polare da seguire è certamente la sicurezza», ha affermato Francesco Panella.

Tra distanziamento sociale, mascherine, guanti, e tutte le precauzioni (giustissime) del caso, si fa fatica a coniugare la sicurezza al piacere di stare a tavola insieme, ribatte Cattelan. Con la sua proverbiale positività, **Francesco Panella** risponde sorridendo: «C'è stata un pochino di confusione secondo me, ma per fortuna noi abbiamo degli ingegneri fantastici, dei professori bravissimi, dei creativi, dei designer, che ci hanno dato delle soluzioni che sono belle, innovative e anche molto tecnologiche!».

Sentir parlare **Francesco Panella** sul futuro della ristorazione è rassicurante: «Cambieranno molte cose nella ristorazione. Per fortuna, gli architetti, i designer, ecc... hanno fatto un sacco di cose pazzesche, ad esempio sulla conservazione. Avremo un **frigorifero caldo** che manterrà le portate in temperatura e verranno servite in due minuti perché già cotte in precedenza e messe in sicurezza nel frigorifero caldo». Un'altra innovazione dovuta al divieto dei menu cartacei riguarda la tecnologia più a noi vicina, gli smartphon^c

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



e il tablet, sei tu che interagisci direttamente con la cucina mandando l'ordine». Non mancano le novità curiose come delle **speciali pentole in rame**, materiale antibatterico, che fungeranno anche da piatto e permetteranno allo chef di portare direttamente in tavola la pietanza ricreando l'*experience* diretta. L'importanza dell'esperienza verrà ridisegnata anche per quanto concerne il rituale del cocktail al bancone prima di sedersi al tavolo per la cena: «Quando entreremo, non ci sarà più possibile stare al bancone per gustare il cocktail prima della cena, sarà un'esperienza diretta *one on one* a distanza di sicurezza al tavolo».

Lettera aperta ai ristoratori ai tempi del Covid-19

A conclusione della partecipazione a EPCC, **Francesco Panella** ha inforcato gli occhiali per leggere quello che è il suo messaggio per la ristorazione e i suoi attori, tutti insieme per farne un film dal lieto fine.

Una storia d'amore di Francesco Panella

Il lavoro non è un lavoro se non lo si fa con passione. Quante volte abbiamo sentito dire questa frase? Tante. Per quanti è davvero così? Pochi. Io sono tra questi.

Fare il ristoratore per me è più di una passione, è la vita. Io

ci sono proprio nato in un momento o da un'al momento >

sempre sta PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



Il rumore della cucina in pieno servizio, le urla dello chef, i camerieri che si muovono al ritmo delle portate, le voci dei commensali, le risa, i pianti... penserete "che gran casino!", un casino che, per le mie orecchie, è meglio del rock'n'roll.

Fare ristorazione però è anche rinuncia: significa non avere orari, significa assumersi dei rischi... perché un piatto non ha una seconda possibilità e se sbagli, hai fallito; significa mettersi in discussione ogni giorno, fare chilometri e chilometri per trovare l'ingrediente perfetto... è rinunciare alle feste, alla famiglia...

Insomma... Sei lì giorno dopo giorno, tra la cucina, la sala, i clienti e alla fine non sai più che ore sono e da quanto tempo sei lì. Lavori mentre gli altri festeggiano, ti concentri mentre gli altri distendono i nervi, non bevi mentre gli altri assaporano un buon bicchiere di vino... Eppure c'è qualcosa che ti tiene lì, inchiodato, che ti fa alzare ogni mattina con una sola, grande consapevolezza: che con i tuoi piatti puoi rendere felici le persone. Sì, le persone. Quanto sono importanti? Per me contano più di qualsiasi altra cosa e cerco di accontentarle facendo la cosa più semplice del mondo, dandogli da mangiare.

Per questo continuerò a fare quello che faccio e so che sarà dura, che ci

vi voglio di

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



piegato e molti di noi non sono riusciti a riaprire, dobbiamo ricordarci che quello che facciamo è importante. Noi facciamo dimenticare i problemi alle persone e le facciamo sentire quello che sono in realtà: speciali. Ci prendiamo cura di loro... per questo, non possiamo mollare.



EPCC | Il messaggio ai ristoratori di Fra...

E poi c'è Cattelan

Follow

Share

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)

