

Cavallini, lo zen e l'arte della ristorazione

Pubblicato: Venerdì 19 Settembre 2014

L'Impresa delle Meraviglie



Nell'economia globalizzata, le origini per chi fa impresa contano molto. Per un ristoratore, ad esempio, provenire dalla terra dei **Gonzaga**, ovvero **Mantova**, può fare la differenza perché in quella piana, dove l'orizzonte è conteso da tre regioni, la cucina si è aperta al mondo, grazie anche alla presenza di una florida comunità ebraica, che ha portato nel mantovano tutti i sapori della diaspora.

La famiglia **Cavallini** proviene da quella terra e, a partire dal **padre Vanni** per arrivare al **figlio Luca**, ha tenuto alto il nome di una **tradizione culinaria originale e di qualità**. Il loro quartier generale è nel centro storico di **Casale Litta** dove lavorano **15 persone**: al piano superiore il ristorante, a quello inferiore il comparto dedicato al catering e alla cucina per le scuole. Un'avventura imprenditoriale scandita da **4 momenti**: l'esordio a **Daverio**, dove nel **1981** Cavallini produceva **ravioli** e pasta fresca, l'apertura nel **1989** di una **gastronomia** ad **Azzate**, la diversificazione del prodotto che, nel **2001**, ha convinto i titolari ad aprirsi alla **ristorazione collettiva** e infine, dal **2004**, l'approdo a **Casale Litta** dove tutte le precedenti attività sono state riunite sotto lo stesso tetto.

Luca, quattro cambiamenti in poco più di trent'anni. Come si fa a capire quando è il momento di svoltare?

«Ci sono dei segnali che riguardano il contesto e l'imprenditore non può ignorarli. Quando abbiamo iniziato a produrre ravioli e pasta fresca a Daverio, parlo di quintali di pasta al giorno, nella zona non avevamo competitor. Poi sono arrivati i supermercati e altre aziende, a quel punto abbiamo capito che era il momento di cambiare. La gastronomia è stata dunque un passaggio naturale, così come naturale è stata l'apertura alla ristorazione collettiva. Diversificare l'offerta è molto importante in questo settore».

Voi proponete menù con prodotti a chilometro zero e materie prime di qualità. Come si fa a rimanere concorrenziali sui prezzi?

«Non è semplice, anche perché negli ultimi due anni i costi sono aumentati del 20 per cento e questo aumento ha causato una contrazione del lavoro. Noi però abbiamo continuato a fare investimenti per ampliare l'offerta, tanto che oggi abbiamo il servizio di catering per i matrimoni. Insomma, siamo autosufficienti in tutto».

Lei è uno chef, come fa a conciliare questi due livelli di lavoro così diversi tra loro??

«A me stimola molto la ricerca, ma a 43 anni ho capito che non bisogna esagerare con l'estrosità. Ad esempio, lo storione con fragole e gorgonzola è sfizioso, ma se ho fame mangio il baccalà che è un piatto della tradizione e per questo motivo ha un posto nella carta del mio ristorante. Penso che nella ristorazione, sia quella destinata alle mense delle scuole sia quella per i clienti del ristorante, ci debba essere la cura della sostanza e della forma. Io posso fare i piatti migliori del mondo ma se li servo male, la mia qualità sarà comunque bassa. Questo lavoro ti obbliga a non trascurare nessun dettaglio, compreso il furgone e i contenitori con cui consegna le pietanze alle mense».



(nella foto, Luca Cavallini accanto a un suo quadro: cameriera con piatto)

Quanto è importante ridurre gli sprechi in cucina?

«È fondamentale, perché una buona gestione ottimizza le risorse. Investire in un abbattitore di temperatura, per esempio, ti permette di essere virtuoso sotto questo aspetto».

Che importanza ha il rapporto con il personale?

?«I miei collaboratori sono parte di questo progetto e sono determinanti nel nostro successo. Qualche mese fa a causa della contrazione di cui le parlavo, dovevo licenziare un cuoco. Però dopo essermi consultato con mio padre e verificato i numeri, ho deciso di aprire la pizzeria all'interno del ristorante, salvando quel posto. Qui il personale non solo si sente importante, ma lo è veramente. Se vuoi ottenere dei risultati devi valorizzare le persone con cui lavori e non solo a parole, ma anche sul piano economico. Io ho degli chef che lavorano qui da sette anni e tutti sanno quanto sia alto il ricambio del personale in questo settore. Bisogna essere seri e responsabili nei loro confronti».

Quando avete dovuto fare investimenti, le banche vi hanno aiutato?

?«Io mi appoggio a due istituti di credito, di cui uno relativamente piccolo, e non mi hanno mai negato nulla. Sanno come lavoriamo».

In televisione cucine e chef conquistano un pubblico sempre più vasto. Cosa pensa di questo fenomeno?

«Io ho lavorato in ristoranti alla Gordon Ramsey dove ti lanciavano i mestoli e ti urlavano addosso. Non funziona e posso dirlo a ragion veduta perché lo sperimento ogni giorno nel mio lavoro: per stare in cucina bisogna essere calmi e concentrati, le urla non aiutano, anzi, confondono. Se cade un piatto e devi rifarlo hai bisogno di tutte le tue energie per proporre qualcos'altro. Credo che chi urla abbia paura e quindi cerca di nascondere questo sentimento che invece è molto naturale».

E quanto è importante il rapporto con i clienti??

«Mi aiuta a capire molte cose, soprattutto il sentimento che pervade la nostra società. Non mi faccio influenzare dai giudizi negativi o positivi che compaiono sui social media perché spesso quel giudizio non è il mio piatto a determinarlo ma lo stato d'animo del cliente. Io so quando lavoro bene e quando no. Ma ci sono dei tavoli dove c'è una tale tensione, una tale negatività che nessuna portata potrebbe risollevare quel giudizio».

C'è già una terza generazione pronta a scendere in campo?

«Mio figlio Lorenzo mostra interesse, ma è ancora piccolo e la scelta dovrà essere comunque sua e io non lo costringerò, come non mi ha costretto mio padre. Ho studiato al **De Filippi** e ho ricambiato i miei genitori con ottimi voti perché sapevo quanti sacrifici facevano per pagarmi la retta e gliene sono grato».

Rifarebbe questa scelta?

«Avevo riferimenti importanti davanti a me, mio padre, grande lavoratore, e mio zio che aveva un ristorante a Montreal in Canada. Il loro esempio mi è servito molto. Ero piuttosto portato per la matematica e amo tuttora la psicologia, due ingredienti che nel mio lavoro utilizzo molto».

L'IMPRESA DELLE MERAVIGLIE

Scheda dell'impresa

Cavallini Ristorante Catering

Piazza XXV Aprile

CAsale Litta

tel fax 0332945641

cell. 3386737878

www.cavallini.va.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it