LA CUCINA ITALIANA

Alessandro Borghese e i bambini al ristorante: ecco cosa ne pensa

Perché i ristoratori spesso ne sconsigliano l'ingresso?
È davvero così difficile accoglierli o il problema siamo noi genitori?
Ne abbiamo parlato con «Chef boy»

Ha due figlie - Arizona e Alexandra - di 13 e 9 anni, è un ristoratore e contemporaneamente Alessandro Borghese conosce molto da vicino le dinamiche della ristorazione italiana grazie 4 ristoranti, che a sua volta è un programma molto seguito dai bambini (così come del resto tutti i suoi show). Non da ultimo i suoi locali - Ab Il Lusso della Semplicità a Milano e a Venezia - sono molto frequentati dalle famiglie, sia perché i piccoli sono attratti dalla sua popolarità sia perché a loro dedica attenzioni speciali che li ha resi un modello d'accoglienza.

Ecco perché abbiamo pensato di chiedere ad Alessandro Borghese un parere sul dibattito sui bambini al ristorante che periodicamente torna d'attualità. Nelle ultime settimane, per esempio, se ne parla per un caso scoppiato a Bologna che ha seguito lo stesso copione di sempre: un ristoratore ha affisso un cartello in cui sconsiglia l'ingresso ai piccoli spiegando di non avere spazio, ma anche di essere stanco di genitori disattenti e mancanza educazione. Niente che non sia già stato letto o sentito, ma è bastato per rianimare fazioni particolarmente agguerrite sui social (oltre che sui giornali e nei programmi televisivi).

Intervista a Alessandro Borghese

Perché continuiamo a discuterne?
I bambini al ristorante sono davvero un problema? Se sì, lo sono perché noi genitori siamo disattenti, o perché la soglia di tolleranza si è abbassata? Per i ristoratori è problematico accogliere le famiglie? **Ad Alessandro Borghese abbiamo chiesto questo ed altro.**

Qual è il tuo parere sul tema bambini al ristorante?
«I bambini vanno accolti e non servono grandi sforzi. Quando mia moglie, il mio team e io abbiamo progettato AB Il Lusso della Semplicità a Milano e poi a Venezia, abbiamo ragionato in un'ottica family friendly: volevamo ristoranti di alto livello ma che fossero fruibili dalle famiglie. Gli spazi sono divisi in modo da poter accogliere clientela diversa in momenti diversi, ci sono kit con tovagliette e colori con cui i piccoli si intrattengono durante l'attesa giocando con "Chef boy" (la versione cartone animato di Borghese, ndr), c'è un menù tutto per loro, le toilette sono attrezzate con fasciatoio, mini-water e tutto ciò di cui possono aver bisogno. E poi siamo organizzati in modo che ciascuno possa vivere l'esperienza che desidera».

Cosa intendi?
«Se prenota una coppia che vuole festeggiare l'anniversario con il menù degustazione e una bella bottiglia non la mettiamo accanto a un tavolo con dei bambini. Questi sono dettagli di logistica, piccole cose che fanno sentire tutti accolti. I ristoratori dovrebbero pensarci, è nel loro interesse».

Che riscontro hai?
«Da noi arrivano tante famiglie specie il sabato e la domenica a pranzo (unici giorni in cui restiamo aperti a mezzogiorno) con bambini che sono curiosi anche di assaggiare il menù degli adulti. È un piacere vederli mangiare e rispondere alle loro curiosità. Poi con me si divertono a fare le pulci come a 4 ristoranti, e io sto al gioco: li porto anche in cucina ad ispezionare la cappa».

La legge vieta di impedire l'ingresso ai bambini (o a chiunque per motivi discriminatori): secondo te i ristoratori lo sanno?
«Secondo me non lo sanno anche se è bene specificare che un un conto

è fare una raccomandazione, un altro è un divieto. In alcuni casi certi "consigli" li condivido: capisco ad esempio che in alcuni ristoranti si richieda l'abito elegante, ma non che i bambini siano "sgraditi". In effetti durante la prossima edizione di 4 ristoranti dovrei impegnarmi anche su questo. Ci penserò».

Pensi che questa ritrosia sempre più diffusa sia dovuta al fatto che i bambini disturbano chi lavora e i clienti o, piuttosto, è colpa della mancanza di educazione da parte di noi genitori?
«Ci sono vari aspetti di cui tener conto: i bambini possono disturbare i clienti, ma può anche darsi che il ristoratore non voglia fargli occupare un posto che con un adulto renderebbe economicamente di più. Va anche detto che noi genitori dobbiamo fare la nostra parte: per i bambini è sempre tutto nuovo ed è nostro compito spiegargli che in ogni luogo - incluso il ristorante - ci sono delle regole. Da genitore devi essere cosciente della situazione, devi saper intrattenere e fare in modo che il bambino non esageri».

E se fosse solo mancanza di tolleranza - dei ristoratori ma anche di clienti - verso i più piccoli che talvolta sono più "rumorosi" degli adulti?
«C'è anche quella. Da questo punto di vista è un po' come quando vai in aereo con i figli. Ma che alternative hai? I bambini sono i bambini. Io credo che talvolta gli adulti dimentichino di esserlo stati. Che poi, tra l'altro, ti assicuro che mi son capitati tanti adulti molto più fastidiosi dei bambini».

Che consiglio daresti ai ristoratori per essere più accoglienti verso i bambini?
«Di armarsi di buona volontà. Io sono un amante dei dettagli e probabilmente anche per questo ho pensato a tante piccole cose per far sentire bambini e genitori a proprio agio. Non serve uno sforzo enorme, e poi ripeto che i ristoratori devono rendersi conto che certe attenzioni vanno a loro vantaggio: se un genitori sa di poter portare i figli a pranzo in un ristorante in cui si sente accolto, ci va più volentieri. Ricordate sempre che bambini felici vuol dire genitori felici»

Dove porti le tue bambine?
«Mia moglie e io portiamo le nostre figlie ovunque sin da quando erano

piccolissime. Ci siamo sempre goduti insieme la parte bella e divertente così come capricci e ai problemi. Abbiamo imparato ad intrattenerle perché non si può pretendere che un bambino resti immobile al tavolo senza fare nulla, e ogni volta abbiamo spiegato loro del regole dei ristoranti che abbiamo visitato ancora prima di entrarci. Non da ultimo, abbiamo capito che i bambini hanno bisogno di sentirsi importanti vivendo con i genitori anche l'esperienza gastronomica, che va spiegata. Ora sono abituate ad andare dappertutto».