

## **Antonella Rebuzzi: solo la grande distribuzione entra in Russia**

25.02.2009

**Antonella Rebuzzi** è un grande personaggio dell'imprenditoria italiana: ha lavorato con primi ristoranti italiani a Mosca, poi ne ha creato uno suo, ne ha fatto un altro ed un altro ancora. Ha creato un piccolo supermercato italiano ed una rete di distribuzione italiana per gli esercizi russi. È stata eletta Senatrice nella passata legislatura. In questa legislatura, pur aumentando i suoi voti, ha dovuto cedere il passo ad un candidato che per legge non avrebbe potuto presentarsi perché non residente all'estero. Questo fatto aggiunge merito ad un'imprenditrice che ha portato a termine il suo compito politico con alto senso del dovere e senza aspettarsi riconoscimenti. Assieme al Senatore Pollastri aveva presentato una legge per istituire la "**Insegna del Ristorante Italiano**". Naturalmente fa parte della Commissione per la Valorizzazione del Ristorante Italiano all'estero del Ministero dell'Agricoltura. Antonella si era riproposta di organizzare a Mosca il Congresso dell'Associazione dei Ristoranti Italiani nel Mondo. Ma in questi mesi la situazione in Russia è diventata difficile: il rublo ha problemi, i rapporti con l'Occidente sono tornati ad essere complicati, c'è molto timore per la crisi che si è addensata sul mondo ed anche l'atteggiamento dell'opinione pubblica non è così ospitale come negli anni precedenti. Antonella, ci ha scritto una lettera che ritengo essere un messaggio importante. Ci scrive: "*Mi ha colpita la lettera del collega **Tony Anello** dalla Svezia. **Come sono d'accordo con lui !!! Purtroppo i cari, belli e soprattutto Veri Ristoranti Italiani stanno diventando sempre meno, non in quantità che è comunque sempre abbondante ma in qualità sì. Il nostro è un mestiere che purtroppo ci impegna 365 giorni all'anno comprese le Feste comandate e tutti i giorni fino a tarda sera. Pochissimi italiani ora vogliono farlo, infatti anche il personale che si trova è in maggioranza di altra origine. Rimangono solo quelli che lo fanno davvero per vocazione e passione e quando devono passare la mano le cose assumono caratteristiche che inevitabilmente richiamano gli usi, i costumi ed i sapori di altre origini. Questa è una constatazione in generale. In Russia invece abbiamo anche altre problematiche. Tu sai che 15 anni fa, proprio per avere disponibili i prodotti italiani veri, ho aperto, in concomitanza con i miei ristoranti, anche l'importazione dei prodotti. Oggi la cosa non è più così semplice: **sorgono dei problemi tutti i giorni che possono risolvere più facilmente le grandi organizzazioni.** Aggiungi la crisi mondiale nella quale ci troviamo e la perdita di valore quotidiana del Rublo e il gioco è fatto. Tutte le nostre Istituzioni giocano a scarica barile e si accontentano del 'fin che la barca va'. Pertanto, sosteniamoci a vicenda fin che potremo e difendiamo le nostre convinzioni***".

**Rosario Scarpato** è uno studioso interessato ai problemi della Ristorazione Italiana. Egli scrive "*Penso che questa crisi riguarda esclusivamente determinate aree e i ristoratori la cui età media è alta, c'è indubbiamente un problema di taroccamenti nella fascia dei cosiddetti Ristoranti Italici o Italiesi sulla quale sarebbe bene lavorare. Ma in Asia e nei mercati emergenti e nella stessa Gran Bretagna, in Germania e negli USA (a parte le contrazioni della crisi economica) il ristorante italiano, con cuoco italiano, formato e addestrato in Italia, continua a tirare. Se non fosse così gli alberghi a 5 stelle di mezzo mondo continuerebbero a tenerli?.Parleremo, nei prossimi mesi avremo modo di parlare a lungo purtroppo sulla natura di questa crisi e sulle sue conseguenze. Ma tutte le ipotesi finiscono con il medesimo salmo, è il momento di unirsi e di aiutarsi a vicenda*".

Bartolo Ciccardini