

"È ESSENZIALE CHE I NOSTRI PIATTI RIMANGANO AUTENTICAMENTE ITALIANI"

Per l'articolo di questo numero ci siamo recati a Kortrijk, dove la gastronomia italiana viene rappresentata con brio dal ristorante "Da Franco". Il proprietario, Francesco Cottone, fa il possibile per accontentare i suoi clienti e si è anche adeguato alle abitudini della ristorazione belga, restando però sempre fedele all'autentica tradizione italiana.



Foto: Gerard Van Rielghem ©

Nel 1973, a quattordici anni, Francesco Cottone lascia Marsala, sua città natale, per gettarsi in una nuova avventura in Belgio, dove trova lavoro prima in diversi ristoranti a Lovanio, poi a Kuurne, nelle Fiandre occidentali. Qualche tempo dopo inizia a lavorare al ristorante situato nel Grote Markt di Kortrijk, che acquisterà alcuni anni più tardi, nel 1987, ribattezzandolo "Ristorante Da Franco". "Ciò significa che all'inizio del prossimo anno festeggeremo i nostri 25 anni d'attività. Stiamo già programmando grandi festeggiamenti e promozioni speciali per i nostri clienti", racconta Francesco, detto "Franco".

Autentici classici

I suoi clienti, per la maggior parte di Kortrijk o dei dintorni, vengono qui per gustarsi le sue prelibatezze, mostrando una spiccata preferenza per i classici della cucina italiana. Ci spiega: "Le pizze e i piatti di pasta del nostro menu sono alquanto tradizionali, ma non è assolutamente un problema: i classici non sono diventati tali per caso e sono sempre eccezionali. Lavoriamo soltanto sulla base di ricette autentiche e con veri ingredienti italiani. Il nostro ossobuco, ad esempio, è una specialità della casa. E serviamo anche ottimi piatti a base di pesce fresco oppure di selvaggina,

quando è stagione". Il cuoco del ristorante può invece sbizzarrirsi a pranzo: "In quel caso proponiamo anche qualcosa di diverso e più audace. Ci sono sempre due scelte, quindi il cliente che non vuole correre rischi può comunque andare sul sicuro ordinando una bi-

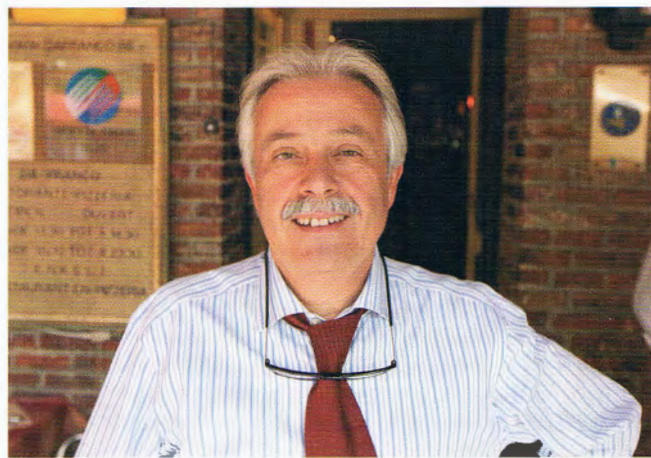


Foto: Gerard Van Rielghem ©

"PER I PAGAMENTI ELETTRONICI ABBIAMO SCELTO CCV, PER LA QUALITÀ E LE TARIFFE CONVENIENTI CHE OFFRE"



Come per tutti i ristoranti in Belgio, il terminale per i pagamenti è molto importante per il ristorante "Da Franco". "Credo che l'80% dei conti venga saldato con una carta di pagamento: solo il 20% dei nostri clienti paga in contanti. E a dire la verità è molto meglio, anche perché è più sicuro non avere molto denaro in cassa. Accettiamo le carte di debito del circuito Maestro

e le carte di credito Visa, Mastercard e American Express, mentre non accettiamo più le carte Diners Club perché erano usate troppo poco dai clienti".

"Per i nostri pagamenti abbiamo scelto CCV. Per dirvi da quanto tempo, avrei bisogno di rifletterci, ma sicuramente da parecchi anni e con piena soddisfazione.

Gli unici piccoli inconvenienti che abbiamo avuto in tutto questo tempo sono sempre stati risolti rapidamente e in maniera efficiente. Inoltre, CCV non è affatto costoso: offre un ottimo servizio a un prezzo molto conveniente".

"Utilizziamo un terminale fisso fornito da CCV. Prima di uscire dal ristorante i clienti devono semplicemente passare un attimo alla cassa oppure, se sono seduti all'esterno, entrare per effettuare il pagamento elettronico, ma lo fanno senza problemi. Dopotutto, è anche un'ulteriore occasione per scambiare due chiacchiere".

"Il terminale di pagamento di CCV è un apparecchio affidabile, solido, compatto e molto facile da usare. Sto valutando la possibilità di optare, a breve, per un modello portatile, ma per il momento questo funziona ancora perfettamente".

"Da alcuni anni effettuiamo i nostri pagamenti via Internet e ne sono davvero soddisfatto perché è molto più veloce e decisamente più conveniente rispetto ai sistemi basati sulla normale linea telefonica".

stecca. A volte accade che un piatto sia così apprezzato da entrare definitivamente nel menu. È il caso, ad esempio, dei nostri ravioli di aragosta, serviti con salsa di pomodorini ciliegia e vongole".

Pizza

"Quello che non ci piace è stravolgere le ricette secondo i gusti locali: noi vogliamo essere un autentico e tradizionale ristorante italiano. Ad esempio, ho grandissime difficoltà con la pizza al ragù bolognese. Non si tratta di un piatto italiano, ovviamente, ma dall'altra parte della piazza si trova un locale della catena Pizza Hut, dove la servono. Quando i nostri clienti la chiedono, proviamo a spiegare che Pizza Hut è americano e che noi teniamo all'autentica cucina italiana tradizionale. E, di solito, capiscono anche loro".

Ciao Italia

L'amore per la gastronomia italiana è dimostrato anche dall'appartenenza a Ciao Italia, l'associazione internazionale che riunisce i ristoranti italiani di tutti gli angoli del mondo. "Controllano che il ristorante sia gestito da italiani, che il menu sia autentico e che si utilizzino ingredienti italiani. Una volta all'anno viene organizzato un incontro in Italia con congressi, eventi e visite ad aziende alimentari.

È sempre utile, costruttivo e piacevole", spiega Francesco, che, grazie all'appartenenza all'associazione e dunque in qualità di autentico rappresentante della cucina italiana all'estero, è già stato ricevuto da tre presidenti della Repubblica: Cossiga, Ciampi e Napolitano.

Colleghi

"A Kortrijk i veri ristoranti italiani sono pochi, mentre abbondano i locali in stile italiano gestiti da belgi.

Non ho niente in contrario, ma si tratta ovviamente di qualcosa di diverso da quello che vogliamo offrire noi con il nostro ristorante. Mi dispiace un po' non poter fare un salto da un collega dopo l'orario di apertura con la stessa facilità dei ristoranti italiani nelle grandi città, anche se conosco alcuni colleghi italiani, qui, di cui sono buon amico, come il personale di Sabatini a Sint-Martens-Latem. Inoltre, ci sono molti meno distributori specializzati per ristoranti italiani rispetto alle zone lungo la costa o alle grandi città. Infatti, molti prodotti li importiamo direttamente".



foto: Geralt Van Puleghem ©