Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2765 del 25/09/2026

Dove sta andando il fine dining italiano?

Dove sta andando il fine dining italiano? Un interrogativo non semplice, che ha aperto un interessante spaccato sul settore. Al tavolo, guidati dal giornalista di Cook Gabriele Principato, quattro protagonisti della scena: Francesco Rovai, chef Del Cambio di Torino; Stefania Di Pasquo, chef di Locanda Mammì di Agnone, alto Molise; Matteo Lunelli, presidente e Ceo Ferrari Trento; Marco Masé, vicepresidente Asat e owner di Hotel Bertelli e Ristorante Gallo Cedrone a Madonna di Campiglio.

Cresce nel mondo con sempre più hotel di lusso che propongono una ristorazione italiana, che diventa ambasciatrice della nostra enogastronomia e del nostro stile di vita, spiega Matteo Lunelli. Mentre nel nostro Paese sta vivendo una fase di maturità. Se per molti anni il filo conduttore è stato l'innovazione, oggi l'ospite cerca sempre più autenticità e territorio, per vivere un'esperienza memorabile. Del resto, prosegue, il fine dining va oltre la scelta del piatto ed è un'esperienza a tutto tondo che ha un valore e deve avere di conseguenza una sua sostenibilità economica.

Francesco Rovai spiega proprio come la loro scelta sia quella di cercare nel passato la chiave per interpretare il futuro. Partendo proprio dalle prime testimonianze di cucina piemontese. Una brigata con un'età media di 24 anni in un posto con oltre 200 anni di storia che si ispira alle ricette del passato diventa un lavoro tanto complesso quanto entusiasmante.

Simile ma diverso l'approccio di Stefania Di Pasquo, che ha acceso un faro sul fine dining in una terra lontana da questa tipologia di proposta, l'alto Molise. "Ho iniziato con una cucina ricercata, anche sul fronte degli ingredienti – racconta – per poi individuare la mia strada". In un casolare a tre chilometri da un paese di 4.000 abitanti, la chef propone il territorio rifacendosi alle ricette delle nonne - ristudiate per essere più attrattive e leggere - e insegnando alla sua brigata come in cucina ci voglia anima, sentimento e capacità di assaggio affinché il ristorante possa diventare "casa". Un approccio che si traduce anche nei prezzi, per rendere questa esperienza di alta cucina accessibile ad un pubblico più ampio possibile.

Marco Masè porta invece l'esperienza del fine dining in un luogo altamente turistico, come Madonna di Campiglio. Un ristorante aperto 8 mesi l'anno ma fortemente legato alla stagionalità delle vacanze invernali, dov'è fondamentale il ruolo della connessa azienda alberghiera. La sfida, spiega, è continua, anche sul fronte della permanenza a tavola, ma genera anche molti stimoli.

Vincente, in questo contesto, capire il cliente per proporre un'esperienza personalizzata sulle sue esigenze, aggiunge Francesco Rovai, e puntare sempre più sulla cultura. E sulla difficoltà di trovare personale disposto a fare sacrifici per imparare un mestiere precisa che saranno vincenti gli imprenditori che sapranno accogliere le nuove generazioni e offrire il giusto compromesso, non solo economico ma di vita. Occorre stimolare i ragazzi a rendere le professioni di sala e cucina attrattive, aggiunge Lunelli, e formarli adeguatamente. Perché c'è sempre più bisogno di maestri di ospitalità: un'arte di cui in Italia dovremmo essere capofila.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trentodoc e Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera.

Service video per le redazioni a questo link > https://mediacloud.siriofilm.com

(sc)