

Raveggi, trattoria di famiglia «L'obiettivo è la qualità»

La notizia del riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità Unesco è arrivata come una conferma a una tradizione che attraversa generazioni e territori. Tra chi ogni giorno difende la nostra identità gastronomica c'è Paolo Raveggi, alla guida della Trattoria Dino di Scandicci, fondata 130 anni fa dal bisnonno Giuseppe e oggi arrivata alla quarta generazione.

Come ha accolto la notizia?

«Una cosa molto bella. Se non lo davano a noi, a chi dovevano darlo? Abbiamo tanti difetti come Paese, ma da un punto di vista gastronomico abbiamo distaccato il resto del mondo. Viviamo in un territorio ricco che ha permesso di sviluppare tantissime cucine diverse. È il riconoscimento per chi fa questo lavoro con passione».

Pensa che questo traguardo possa portare benefici concreti al settore della ristorazione italiana?

«Soprattutto dal punto di vista internazionale. Penso ai visitatori che arrivano da tutto il mondo, ormai esiste un turismo culinario».

In che modo nel suo ristorante valorizzate le tradizioni italiane?

«Noi usiamo ancora le ricette di 130 anni fa, quelle del ricettario del bisnonno. La tradizione qui non è uno slogan, è la base di tutto».



Il riconoscimento Unesco arriva in un momento in cui proliferano fast food e offerte low cost. Può davvero invertire questa tendenza?

«Il cibo spazzatura va insieme al basso costo: chi spende poco mangia per quello che spende. Speriamo che questo riconoscimento serva a investire sulla qualità e a spingere i consumatori a sceglierla».

Basterà a tutelare i piccoli artigiani?

«Servono sicuramente misure concrete, penso alle imposte e alla necessità di de-tassare chi lavora bene».