



a tavola



indagine sulla
ristorazione
senese

COMUNE DI SIENA



Assessorato al Turismo



nei Ristoranti di Siena

Indice

3 I ristoranti senesi e il turismo

Donatella Cinelli Colombini

Assessore al Turismo del Comune di Siena

5 Più gusto con filiera corta

Marco Bechi

Fiduciario Slow Food Siena

7 Indagine sulla ristorazione senese

Barbara Latini e Graziella Leo

22 Appendice 1

Dichiarazione di consenso

23 Appendice 2

Questionario

Progetto:

Assessore al Turismo – Donatella Cinelli Colombini

Dirigente - Rosa Palmas

Ufficio Turismo – Margaret Natale (Funzionario responsabile)

Elisa Grisolaghi, Elisa Venturini

Indagine statistica ed analisi dati:

Responsabile Ufficio Statistica - Graziella Leo

Siena Viva. Servizi per i Beni Culturali e il Turismo – Barbara Latini

Elaborazione e inserimento dati: Chiara Fusai, Silvia Paradisi

Progetto grafico e copertina:

Headbox s.r.l.

Layout: Alessandro Pagnotta

L'indagine condotta dall'Assessorato al turismo e dall'Ufficio Statistica del Comune di Siena fotografa la ristorazione senese e ci aiuta a capire meglio le sue logiche, i suoi caratteri e i suoi protagonisti.

I 104 ristoranti su cui si è soffermata la nostra attenzione sono la parte più tipica dei 310 esercizi di somministrazione senesi. I piatti proposti dai ristoranti oggetto dell'indagine saranno presentati all'interno di un "ricettario fotografico" che l'Amministrazione sta preparando. Tali locali si trovano per la stragrande maggioranza dentro le mura e hanno dimensioni piccole in prevalenza sotto i 100 coperti.

Le chiusure settimanali e le ferie dei ristoranti senesi rispecchiano la vita di una città dove lavorano moltissimi impiegati non residenti e dove arrivano milioni di visitatori.

Quasi tutti i ristoranti sono aperti il sabato mentre il giorno con più chiusure per turno settimanale è la domenica. Il numero dei ristoranti chiusi decresce nel corso della settimana lavorativa con una punta massima il lunedì che lascia piuttosto sorpresi visto che, la chiusura del Museo degli Uffizi (lunedì), favorisce la crescita dell'escursionismo a Siena proprio quel giorno. Evidentemente questo tipo di turismo "mordi e fuggi" produce qualche beneficio economico al commercio ma non alla ristorazione. Gli escursionisti rimangono a Siena poche ore. Questo significa che prima delle sei del pomeriggio il centro di Siena riacquista il suo carattere tranquillo e i pochi visitatori presenti sono i veri turisti, cioè quelli che pernottano da noi e che evidentemente cenano nei nostri ristoranti.

La correlazione turismo – attività dei ristoranti, è evidente se osserviamo i periodi di ferie. Nessuno chiude a maggio, giugno e ottobre. Le ferie si concentrano a febbraio e soprattutto a gennaio. Se confrontiamo il grafico delle vacanze dei ristoratori con le presenze (cioè i pernottamenti turistici), i dati di Siena parcheggiano sulle soste e gli ingressi nel Museo Civico vediamo che i flussi turistici a Siena sono da marzo a ottobre. Cioè coincidono con i momenti in cui quasi tutti i nostri ristoranti sono aperti. La durata della stagione turistica permette una notevole stabilità di occupazione per il personale di sala e di cucina. Si tratta di un dato molto positivo che tuttavia suona come un appello alle istituzioni locali affinché intensifichino il lavoro per destagionalizzare i flussi turistici. Mi riferisco all'attivazione dell'aeroporto di Ampugnano, la strutturazione del settore congressuale con un convention bureau, alle grandi mostre invernali, ai festival e a tutte quelle attività che incrementano le presenze nei mesi di bassa stagione.

L'indagine diretta da Graziella Leo dell'Ufficio Statistica insieme a Barbara Latini dell'Assessorato al Turismo del Comune di Siena, fornisce anche l'identikit degli chef, cioè dei protagonisti delle nostre cucine. Sono uomini, fra i 30 e i quarant'anni, toscani e soprattutto senesi. I non italiani sono pochi, elemento che insieme a quelli precedenti, indica un orientamento verso la cucina con forti caratteri locali.

Proseguiamo con la valutazione delle Guide rispetto ai ristoranti senesi: la più severa è l'Espresso che cita solo il 6% dei nostri ristoranti. Persino la prestigiosissima Michelin ne inserisce di più. Nell'insieme il giudizio appare troppo severo in rapporto all'innalzamento della qualità, che negli ultimi anni, è stato considerevole anche se non generalizzato in tutti i locali. Se paragonato a quello espresso sull'offerta di altre città il giudizio su Siena appare decisamente da rivedere.

Se è possibile azzardare un'ipotesi sul motivo di questa valutazione deludente potremmo cercarla nel "conservatorismo" di molti menù dove i piatti tradizionali non sono integrati da ricette innovative e ricercate, così come nella semplicità della "mise en place" di molti locali. Oltre la metà dei nostri esercizi ha infatti tovagliato in carta o in carta e stoffa.

A Siena gli affitti dei fondi per ristorazione e delle licenze per somministrazione sono molto alti, molto più della media italiana e superiori persino a Roma. Questo influisce sulle scelte dei gestori riguardo alle materie prime, alla strategia di cucina, al servizio, soprattutto influisce sui prezzi. Si tratta di un problema difficilmente risolvibile ma che deve essere considerato all'interno di un ragionamento sulla nostra ristorazione. Negli ultimi anni Confcommercio e Confesercenti hanno lavorato molto per qualificare la nostra offerta gastronomica con corsi, gemellaggi con ristoranti di diversa provenienza (Girogustando) e incontri con grandi chef esteri. Cominciano a dare i loro frutti anche i grandi progetti regionali come "Benvenuti in Toscana" e quelli della Provincia di Siena realizzati attraverso APT e Eurobic così come il progetto del Centro Commerciale Naturale sostenuto anche dall'Assessorato alle Attività Produttive del Comune. Azioni che hanno portato sui banchi di scuola centinaia di ristoratori e gestori di strutture ricettive. Un processo lento ma di grande importanza che sta qualificando la nostra offerta turistica e sta diffondendo lo spirito di squadra. Siamo tutti convinti, infatti, che sia possibile arrivare al successo solo muovendosi all'interno di una rete d'offerta e che l'innalzamento dell'offerta della nostra ristorazione serva – oltre che a innalzare la qualità dei turisti – anche ad attivare l'economia del territorio perché valorizza i vini e le loro denominazioni, i cristalli di Colle Val d'Elsa, i salumi di cinta senese, i pecorini delle Crete, ... e persino i nostri musei perché dopo aver mangiato un ottimo pasto, i nostri visitatori troveranno la Maestà di Simone Martini persino più affascinate.

Donatella Cinelli Colombini

Assessore al Turismo del Comune di Siena

Slow Food, fondata nel 1986, è un'associazione internazionale no-profit divenuta oggi un movimento mondiale che coinvolge più di 80.000 persone in 104 stati su tutti i continenti e quasi 300 solo nel territorio senese. Il suo fondatore, Carlo Petrini e un piccolo gruppo di collaboratori, dagli anni Settanta a oggi hanno sviluppato un'originale riflessione sul piacere della tavola: Slow Food, “cibo lento” una antitesi al fast-food: il cibo indifferenziato, nascosto, “senza qualità” comprato perchè comodo da consumare o da preparare. A questa cultura Slow Food oppone la conoscenza e la valorizzazione delle tradizioni alimentari, il consumo attento e consapevole. Nel corso del tempo Slow Food ha esteso il suo interesse dall'apprezzamento e difesa della “buona cucina”, risalendo per così dire all'indietro e preoccupandosi anche della valorizzazione di certi alimenti e soprattutto della comunità che li ha prodotti o sviluppati seguendo il principio del “buono, pulito e giusto”.

Oggi sempre più osterie e ristoranti hanno compreso la nuova filosofia alimentare grazie anche alla voglia di comprendere le esigenze dei soci Slow, “attenti consumatori”, che preferiscono alcune tipologie di locali dove volentieri passano momenti conviviali.

Pur ammettendo diversità di locali che vanno dall'osteria tradizionale a quella moderna, dalla trattoria all'enoteca con mescita e cucina, ai ristoranti, meglio se a conduzione familiare, quelli che piacciono di più hanno sempre uno stile riconoscibile e semplice, sia nell'ambiente sia nel servizio sia nell'accoglienza, che dovrebbe essere sempre familiare e calda. La professionalità – che viene cercata in contrapposizione al dilettantismo e all'approssimazione – piace molto e non passa obbligatoriamente attraverso la necessità di usare tovagliati eleganti, sottopiatto o piatti di forma e dimensione esagerate o grandi bicchieri di cristallo, ma guarda più alla competenza e magari alla “passione” con cui ci viene spiegato un piatto o un vino, o su come e dove vengono reperite le materie prime con cui viene composta la pietanza.

E' preferita la cucina tradizionale di territorio, un ristorante o una osteria senese dovrebbero avere un buon repertorio di piatti locali ma anche regionali preparati con prodotti tradizionali senza tante contaminazioni esterofile o modaiole che finiscono per danneggiare una identità territoriale.

I prodotti di stagione, ma anche quelli di qualità, sono i preferiti. La filosofia Slow è anche mangiare “meno ma meglio” perché in fin dei conti i cibi migliori sono quelli che saziano di più, anche lo spirito. Uno spicchio di pecorino anonimo e insapore o quattro fette di salame acquistate alla grande distribuzione non sostituiranno mai un “pezzetto” di pecorino a latte crudo o due fette di salame reperiti con pazienza dal piccolo pastore o dall'allevatore di “Suino cinto toscano” o di “Grigio senese” delle vicine campagne. Indubbiamente i costi per reperire le materie prime sono più alti ma il ristoratore dovrebbe considerare anche la soddisfazione di far mangiare qualcosa di “buono”, un saporito prodotto locale che racchiude una storia (da raccontare come valore aggiunto a chi mangia quei cibi) e la consapevolezza di dare sviluppo all'economia rurale che altrimenti potrebbe andare persa. Lo stesso metodo dovrebbe essere usato per il reperimento della maggior parte di quanto viene usato in ogni locale che si rispetti dalla carne alle verdure. Un invito dunque ad una ristorazione che proponga menu buoni di sapore, puliti, cioè con preparati con prodotti locali e senza ogni e giusti nel prezzo e dunque nella fruibilità.

E' anche vero che spesso la ristorazione senese ha a che fare con un turismo di gruppo non qualificato, giornaliero, “mordi e fuggi” che preferisce forse un “pancia piena” ad un “gusto soddisfatto”, una patatina fritta ed un hamburger ad un sapido piatto di trippa o di fagioli all'uccelletto. Non bisogna arrendersi, occorre proporre valide alternative e sicuramente il turista che ha più tempo, subito o quando tornerà a Siena si lascerà sedurre volentieri dal profumo di una “ribollita” o di una “tegamata di maiale” da consumare nei bei locali disseminati tra i vicoli senesi tralasciando i banali cibi “omologati”.

Marco Bechi

Fiduciario Slow Food Siena

Questa pubblicazione è uno dei progetti realizzati in collaborazione fra l'Assessorato al Turismo e l'Ufficio Statistica del Comune di Siena.

La volontà di realizzare un'indagine più specifica relativa alla ristorazione senese nasce a seguito di una precedente pubblicazione, *i dolci senesi in tavola*, che evidenziava l'offerta dei dolci senesi negli esercizi di ristorazione del centro storico della Città. Proprio in tale sede, avendo suscitato interesse e curiosità alcuni dati riguardanti sia la clientela (prevalentemente turistica) sia i menù proposti (il 74% degli esercizi intervistati puntava su una cucina tipica e di qualità del piatto senese piuttosto che su un pasto "veloce" ed economico - menù turistico) è nata l'intenzione di approfondire altri aspetti legati alla ristorazione sul territorio comunale.

Partendo da queste riflessioni, si è cercato di conoscere, più attentamente, ristoranti, osterie e altri locali che hanno scelto di offrire piatti/menù legati alla tradizione senese ma rivisitati in chiave "moderna", con l'obiettivo di qualificare l'offerta turistica nel segno dell'identità locale e della modernità, indirizzando così i consumi turistici verso il "Made in Siena". Si è pensato quindi di realizzare sia un ricettario fotografico, come strumento di divulgazione e valorizzazione degli esercizi di ristorazione locali, sia un'indagine prettamente statistica che permettesse di delineare le figure del titolare e/o gestore, dello chef, degli addetti, cogliendo anche le caratteristiche del locale e quelle della clientela.

Per soddisfare quest'ultima esigenza conoscitiva si è formulato un questionario "ad hoc", estremamente snello e di semplice compilazione, rivolto a tutti gli esercizi di ristorazione del territorio comunale che presentassero dei requisiti e criteri minimi di qualificazione ai fini dello studio (cfr. "Dichiarazione di consenso" - Appendice 1).

L'Ufficio Commercio della Direzione Attività Produttive del Comune di Siena ha fornito l'elenco completo degli esercizi di somministrazione; l'Ufficio Statistica, in qualità di titolare e responsabile dell'indagine, ha curato la stesura del questionario e l'elaborazione dei dati mentre l'Assessorato al Turismo ha sostenuto la parte organizzativa tenuto conto che in questa fase sono state anche raccolte le schede relative alle ricette da utilizzare nella redazione dei testi per la pubblicazione del ricettario fotografico.

Gli obiettivi dell'indagine e i contenuti del questionario sono stati discussi e fissati nell'ambito delle riunioni svolte fra l'Assessorato al Turismo e l'Ufficio Statistica così come la predisposizione del modello di rilevazione e la definizione del piano di lavoro.

Entrambi gli Uffici, inoltre, hanno gestito i contatti con gli esercizi di ristorazione, predisposto l'invio e la consegna dei questionari, la raccolta degli stessi oltre che il piano di sollecito agli esercizi inadempienti.

Gli esercizi selezionati, in accordo con le Associazioni di categoria, hanno quindi ricevuto una lettera in cui l'Assessore al Turismo, Donatella Cinelli Colombini, presentava le finalità dell'iniziativa e le modalità per l'adesione al progetto.

Per sensibilizzare i ristoratori, con l'obiettivo di raggiungere un più alto numero di rispondenti, l'Ufficio Stampa del Comune di Siena ha diffuso, alcuni giorni prima dell'avvio dell'indagine, un comunicato stampa nel quale si informavano i cittadini dell'iniziativa editoriale curata dal Comune di Siena e, sempre allo scopo di sollecitare la sensibilità statistica e di abbassare i livelli di diffidenza, sono stati pubblicati articoli sulla stampa locale e divulgata una news sul portale comunale. Importante è ricordare, anche in questa fase, il sostegno da parte di Confcommercio e Confesercenti.

I questionari sono stati quindi recapitati dal personale addetto ai ristoranti oggetto dell'indagine.

L'Ufficio Statistica, quale centro di raccolta dei questionari, ha effettuato la revisione e la registrazione dei dati, relativi ai questionari ritirati, su un foglio elettronico Excel, opportunamente predisposto e la realizzazione di tavole e grafici.

L'indagine è partita a fine settembre 2007 e si è conclusa nel marzo 2008.

1 L'universo di riferimento

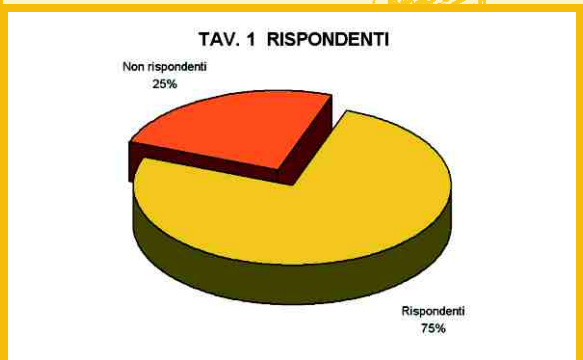
L'universo di riferimento, per la nostra indagine, è costituito da tutti gli esercizi di somministrazione del Comune di Siena presenti nel database dell'Ufficio Commercio. Tale universo, costituito da 310 unità, è stato "scremato" da quegli esercizi che non avevano, come carattere prevalente, l'offerta di cucina tipica senese con servizio ai tavoli e una cucina propria per la cottura dei cibi. Sono stati quindi esclusi i bar, le pizzerie, le pizzerie al taglio, le gelaterie, le creperie, i self-service, nonché gli esercizi che propongono le pietanze etniche. Dalle 310 unità, l'universo di riferimento è stato così identificato da 138 esercizi di ristorazione.

Per quanto riguarda le modalità dell'indagine, come già precisato, è stata inviata una lettera, firmata dall'Assessore al Turismo Donatella Cinelli Colombini, a tutti gli esercizi di ristorazione selezionati in cui venivano presentati il progetto e il questionario oggetto dell'indagine. In seguito ogni singolo esercizio è stato contattato telefonicamente per fissare un appuntamento. Per sensibilizzare maggiormente il rispondente (titolare / gestore / società) si è effettuato, inoltre, un "primo" invio (via fax e/o via mail) del questionario. Successivamente l'operatore ha contattato gli esercizi per realizzare l'intervista diretta e/o per la restituzione sia del questionario compilato, sia della ricetta senese rivisitata, sia della dichiarazione di consenso per l'utilizzo dei dati all'interno del ricettario fotografico. E' opportuno sottolineare l'impegno di tutto il personale addetto per recuperare il maggior numero di questionari, anche attraverso "ripetuti" appuntamenti, e permesso così di incrementare la percentuale delle adesioni. Al termine di questa fase, confrontati gli esercizi rispondenti con la lista selezionata si è predisposto, nel mese di febbraio 2008, un piano di sollecito (tramite raccomandata A/R) per le mancate risposte.

3 Il questionario

Il questionario, riportato al termine di questa relazione, è formato da 13 domande. Nella parte iniziale sono state raccolte informazioni inerenti la conduzione dell'esercizio (presenza di un titolare, un gestore o una società) e la partecipazione di familiari nella gestione dell'attività in osservazione. Seguono domande relative al numero di addetti (variabilità in base alle stagioni), alla figura dello chef (sesso, età, provenienza,), ad informazioni generali sull'esercizio (numero dei coperti, tovagliati utilizzati, presenza di sale per fumatori e di parcheggi riservati, orario di apertura, giorno di chiusura e ferie previste). Inoltre è sembrato interessante rilevare la conoscenza delle lingue straniere da parte del personale dell'esercizio, tenuto conto della forte presenza di turismo a Siena. Si è cercato anche di recuperare informazioni in merito alla presenza più significativa della clientela nell'arco della giornata e della settimana. Infine è stata formulata l'ultima domanda per segnalare i riconoscimenti ottenuti dai singoli esercizi.

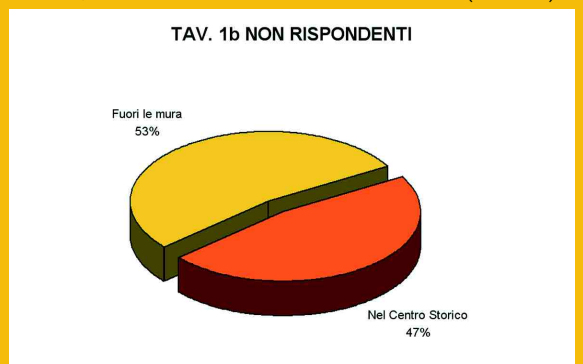
Gli esercizi di ristorazione che hanno aderito all'iniziativa sono stati 104 sulle 138 attività iniziali con una percentuale, quindi, pari al 75% (Tav. 1).



Dei rispondenti ben il 78% è ubicato nel Centro Storico (Tav. 1a), segnalando che, probabilmente, i ristoratori del “centro” mostrano un maggior interesse verso le iniziative comunali, a valenza turistica, attuate per divulgare e valorizzare gli esercizi di ristorazione senese.



Questo sembrerebbe emergere anche dalla percentuale dei non-interessati: il 53%, infatti, è situato fuori del Centro Storico (Tav. 1b).

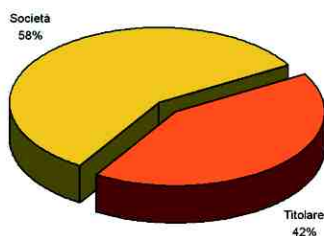


La registrazione dei dati in un idoneo database e l'analisi, che ne è conseguita, hanno permesso di approfondire la conoscenza di alcune caratteristiche proprie degli esercizi di ristorazione del Comune di Siena.

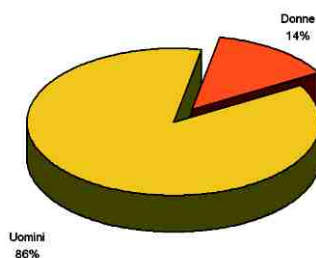
5.1 La conduzione

Dalla prima domanda, inerente la gestione dell'esercizio, emerge che il 58% dei ristoranti è condotto da una società e il restante 42% da titolari, come ditte individuali (Tav. 2), dei quali ben l'86% è di sesso maschile (Tav. 2a).

TAV. 2 CONDUZIONE



TAV. 2a TITOLARI



Sembrirebbe quindi che le donne non siano particolarmente attratte dalla ristorazione anche se, appare opportuno segnalare che nella maggior parte degli esercizi intervistati sono state proprio le "donne" ad interessarsi a questo progetto a partire dalla compilazione del questionario.

Inoltre, da una più attenta osservazione dei dati relativi alla partecipazione dei componenti di una stessa famiglia nella conduzione dell'esercizio, è interessante notare come, sia in presenza di un singolo titolare che di una società, il "peso" della famiglia è rilevante in ciascuna conduzione, lasciando quindi intuire una "pregressa" conduzione familiare propria della ristorazione locale e, ancora oggi, una significativa partecipazione di "manodopera familiare".

Per quanto concerne unicamente la figura del titolare, interessante è anche il dato riguardante il suo ruolo all'interno dell'esercizio, dal quale emerge che il 36% di questi svolge attività legate alla preparazione dei piatti offerti. Sempre riguardo alla conduzione, si è anche voluto osservare l'anno in cui è iniziata l'attività di ristorazione. Ne è emerso un frequente "ricambio" nella conduzione dell'esercizio dal momento che le attività sia in caso di conduzione da parte di singoli titolari (il 68%) sia nel caso di società (il 53%), sono state avviate dopo l'anno 2000 (Tav. 2b).

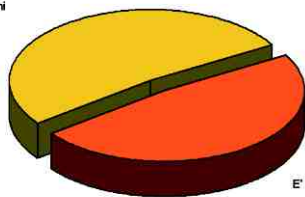
TAV. 2b - INIZIO ATTIVITA'

| TITOLARI | | | SOCIETA' | | |
|-------------|------|------|-------------|------|------|
| | tot. | % | | tot. | % |
| fino 1979 | 5 | 11% | fino 1979 | 4 | 7% |
| 1980 - 1999 | 9 | 21% | 1980 - 1999 | 24 | 40% |
| dopo 2000 | 30 | 68% | dopo 2000 | 32 | 53% |
| | 44 | 100% | | 60 | 100% |

Notiamo ancora come la stagionalità dei flussi turistici influisca sul numero degli addetti negli esercizi (il 52% varia in base alle stagioni), tuttavia, grazie alle azioni di destagionalizzazione intraprese in questi ultimi anni, siamo arrivati ad avere una certa stabilità occupazionale durante tutto l'anno (Tav. 3).

TAV. 3 ADDETTI

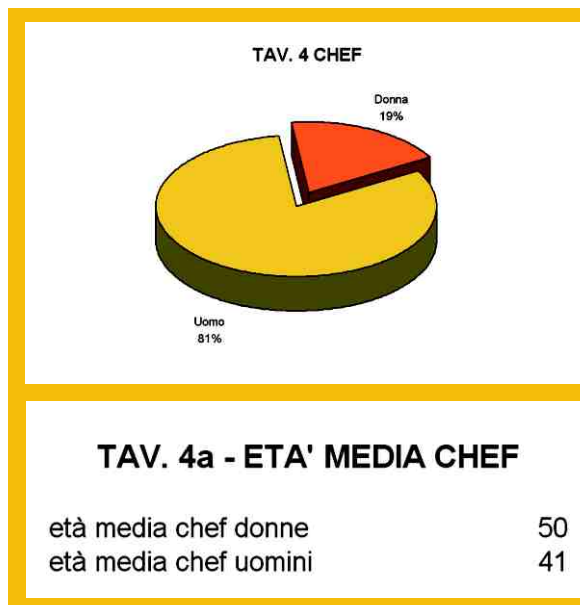
Varia in base alle stagioni
52%



E' invariato durante l'anno
48%

5.2 Lo chef

Ogni ristorante ha affidato la preparazione dei propri piatti ad uno “chef” ed in alcuni casi anche a più di uno. Ecco il suo identikit: lo chef è uomo (l'81%) con un'età media di 41 anni. La presenza dello chef donna è pari, invece, al 19% con un'età media di 50 anni (Tav. 4 – Tav. 4a).

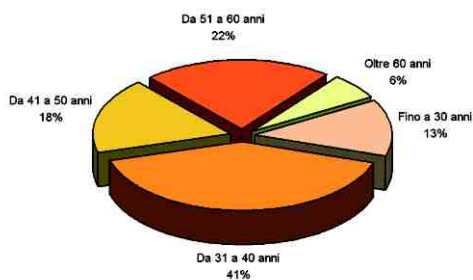


Nella totalità (uomo / donna), la maggior parte degli chef (41%) ha un'età compresa fra i 31 e i 40 anni (Tav. 4b) sottolineando che solamente il 13% ha meno di 30 anni, in controtendenza con la media europea dove tale percentuale risulta più alta.

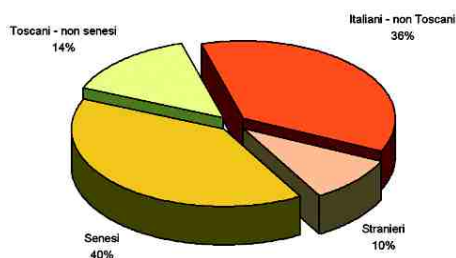
Analizzando la provenienza, si è rilevato che, per il 54%, gli chef sono “toscani” (di cui ben il 40% è senese!), il 36% proviene dalle altre regioni italiane e solo il restante 10% è straniero (Tav. 4c). Quest'ultimi dati, messi in relazione con la “maggiore” età degli chef, confermano che nelle cucine dei nostri ristoranti la preparazione dei piatti è, nella maggior parte dei casi, ad appannaggio di “mani” esperte, conoscitrici dei sapori e delle tradizioni senesi.

Altra informazione che è emersa, riguarda il periodo dell'attività prestata presso i vari ristoranti: il 78% (Tav. 4d) degli chef lavora nell'esercizio dall'anno 2000.

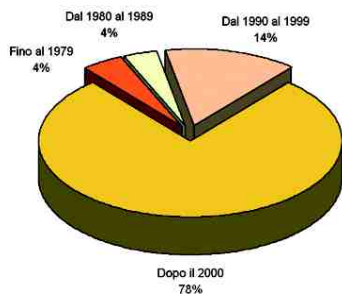
TAV. 4b ETA' CHEF



TAV. 4c PROVENIENZA CHEF



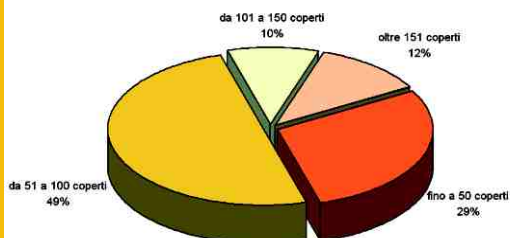
Tav. 4d ANNO DI LAVORO



5. 3 I Coperti

I ristoranti risultano di dimensioni “medio-piccole”, si osserva infatti che più dei 2/3 di questi possiede un numero di coperti inferiore a 100: ben il 29% arriva fino a 50 coperti e il 49% offre un numero di coperti compreso fra 51 e 100 (Tav. 5).

Tav. 5 NUMERO COPERTI



Proseguendo l'analisi dei dati, facendo riferimento alla ripartizione territoriale e distinguendo cioè i ristoranti situati nel centro storico da quelli esterni alla cinta muraria, è interessante osservare che sono soprattutto i ristoranti del "centro", con una percentuale pari all'84% a disporre di un numero di posti a tavola che non supera 100. Fuori le mura tale percentuale si contrae a favore dei ristoranti più ampi, infatti rileviamo che quasi il 40% di questi ristoranti dispone di un numero di coperti superiore a 100 (Tav. 5b).

Tav. 5b COPERTI CENTRO STORICO E FUORI LE MURA

N° COPERTI CENTRO STORICO

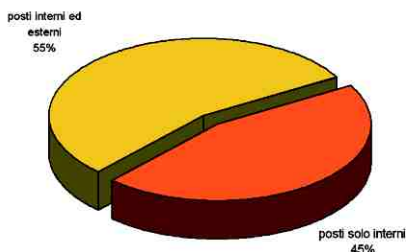
| | tot. | % |
|----------------------|-----------|-------------|
| fino a 50 coperti | 26 | 32% |
| da 51 a 100 coperti | 42 | 52% |
| da 101 a 150 coperti | 6 | 7% |
| oltre 151 coperti | 7 | 9% |
| | 81 | 100% |

N° COPERTI FUORI LE MURA

| | tot. | % |
|----------------------|-----------|-------------|
| fino a 50 coperti | 4 | 17% |
| da 51 a 100 coperti | 10 | 44% |
| da 101 a 150 coperti | 4 | 17% |
| oltre 151 coperti | 5 | 22% |
| | 23 | 100% |

Inoltre, il 55% (Tav. 5a), dei ristoranti sull'intero territorio comunale, dispone di posti sia interni che esterni al locale e, distinguendo ancora i ristoranti per la loro collocazione, si osserva che il 51% di quelli situati nel Centro Storico dispone di posti sia interni che esterni, mentre fuori il Centro Storico tale percentuale sale al 70% (Tav. 5c).

TAV. 5a COPERTI



Tav. 5c COPERTI INTERNI/ESTERNI - CENTRO STORICO E FUORI LE MURA

COPERTI INTERNI/ESTERNI NEL CENTRO STORICO

| | tot. | % |
|--------------------------|-----------|-------------|
| posti solo interni | 40 | 49% |
| posti interni ed esterni | 41 | 51% |
| | 81 | 100% |

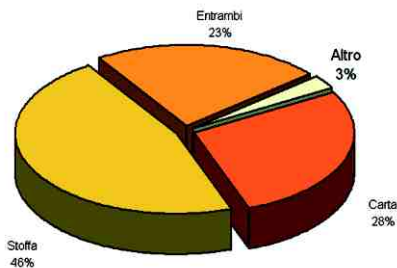
COPERTI INTERNI/ESTERNI FUORI LE MURA

| | tot. | % |
|--------------------------|-----------|-------------|
| posti solo interni | 7 | 30% |
| posti interni ed esterni | 16 | 70% |
| | 23 | 100% |

5.4 Le caratteristiche del locale

Ponendo in osservazione altri elementi quali i tovagliati utilizzati per allestire la tavola, quesito 5, riscontriamo che il 46% dei ristoranti impiega tessuti, il 28% tovagliette in carta, il 23% entrambi (stoffa e carta) e il 3% altri materiali come, ad esempio, la iuta e il cuoio (Tav. 6).

TAV. 6 TOVAGLIATI



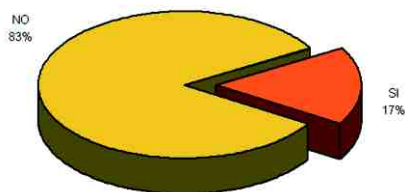
Considerata la normativa vigente in materia di divieto di fumo, si è anche formulato il quesito 6 per conoscere se i ristoratori avessero predisposto stanze riservate ai fumatori. E' emerso che solo il 3% dispone di sale per fumatori (Tav. 7).

TAV. 7 SALA PER FUMATORI

| | tot | % |
|---------------|------------|-------------|
| SI | 3 | 3% |
| NO | 101 | 97% |
| Totale | 104 | 100% |

Altro elemento, oggetto di analisi, ha riguardato la disponibilità di parcheggi riservati ai clienti dei ristoranti: l'83% di questi non è provvisto di parcheggi propri (Tav. 8). Risultato, quasi, palese se si tiene conto che, come ricordato precedentemente, il 78% dei ristoranti rispondenti è situato dentro il Centro Storico, zona urbana nella quale peraltro è presente la limitazione al traffico.

TAV. 8 PARCHEGGIO

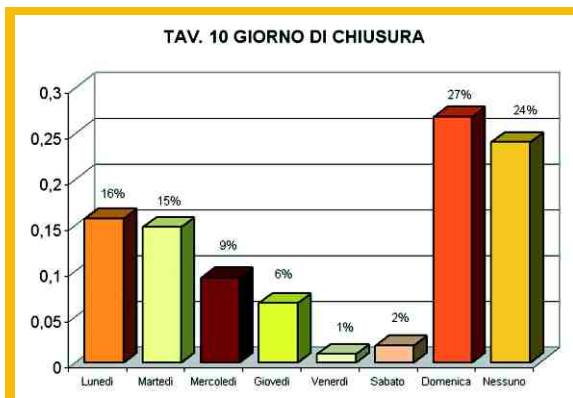


5.5 Gli orari di apertura e le ferie

Analizzando l'orario di apertura degli esercizi di ristorazione (quesito 8) e pur constatando una certa varietà negli orari, si osserva una tendenza generale alla chiusura della “cucina” in alcune ore del pomeriggio essenzialmente fra le ore 15,00 e le 18,30 (Tav. 9). Solo il 9% effettua un orario continuato (dato un po' esiguo per una città turistica come Siena) ed il restante 7% è aperto esclusivamente per la “cena”.



Per quanto riguarda, invece, i giorni previsti di chiusura nell'arco della settimana (quesito 9), si evidenzia che il 27% dei ristoranti intervistati risulta chiuso la domenica, il 24% non effettua alcuna chiusura (avvalendosi della facoltà di deroga all'obbligo del giorno di chiusura come da ordinanza comunale), il 16% preferisce il lunedì ed il 15% il martedì (Tav. 10).



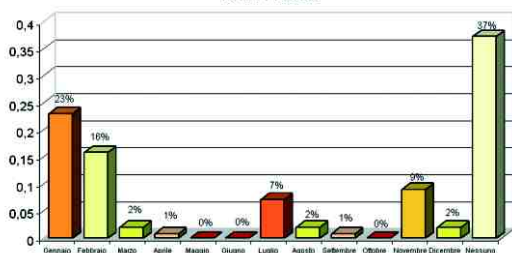
Osservando più attentamente i dati, distinguendo i ristoranti del centro storico dagli altri, si evidenzia che i ristoratori dentro le mura, per il 31%, preferiscono la chiusura la domenica contro il 13% dei ristoranti “fuori le mura”. Questo dato ci induce a rilevare la diversa tipologia della clientela: nel “centro storico” prevale il turista, che evidentemente non visita Siena la domenica, mentre i ristoranti “fuori le mura” sono maggiormente frequentati da una clientela prevalentemente locale (Tav. 10a).

TAV. 10a GIORNO DI CHIUSURA DENTRO E FUORI LE MURA

| GIORNO DI CHIUSURA NEL CENTRO | | | GIORNO DI CHIUSURA FUORI LE MURA | | |
|-------------------------------|------|------|----------------------------------|------|------|
| | tot. | % | | tot. | % |
| Lunedì | 12 | 14% | Lunedì | 5 | 21% |
| Martedì | 10 | 12% | Martedì | 6 | 25% |
| Mercoledì | 8 | 10% | Mercoledì | 2 | 8% |
| Giovedì | 6 | 7% | Giovedì | 0 | 0% |
| Venerdì | 2 | 2% | Venerdì | 0 | 0% |
| Sabato | 1 | 1% | Sabato | 1 | 4% |
| Domenica | 26 | 31% | Domenica | 3 | 13% |
| Nessuno | 19 | 23% | Nessuno | 7 | 29% |
| | 84 | 100% | | 24 | 100% |

Nel questionario è stato inoltre chiesto di indicare i mesi in cui generalmente vengono presi periodi di ferie (quesito 10). Si rileva così che più di un terzo degli esercizi di ristorazione (il 39%) chiude nei mesi di gennaio e di febbraio e il 9% a novembre, ribadendo così una stretta correlazione fra la minore affluenza turistica e la scelta di prendersi una vacanza. Un dato apparentemente “anomalo”, per una città turistica, è quello relativo al 7% dei ristoranti che chiudono a Luglio; un mese generalmente considerato di “alta” stagione, ma per Siena ed i ristoratori senesi è solamente visto come un periodo adatto alle ferie, perché compreso fra il Palio di Provenzano (2 Luglio) e il Palio dell'Assunta (16 Agosto), due eventi fondamentali per la città di Siena. Notiamo inoltre che non si registrano periodi di ferie nei mesi di maggio, giugno e ottobre (Tav. 11).

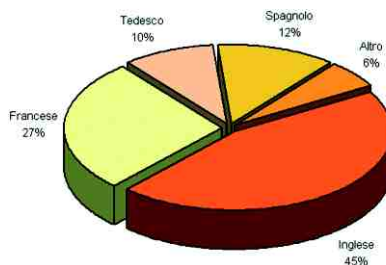
Tav. 11 FERIE



5.6 Le lingue parlate.

Considerato che Siena risulta una fra le città italiane maggiormente preferite dai turisti di tutto il mondo, come segnalato recentemente anche da “Travelers’ Choice Destinations Awards 2008”, e la componente turistica assume, quindi, un “peso” rilevante nell’economia senese, si è anche chiesto di segnalare le lingue straniere parlate dal personale presente nei vari ristoranti. Si rileva che il personale di tutti i ristoranti parla abitualmente una lingua straniera; infatti il 45% conosce l’inglese, il 27% il francese, il 12% parla spagnolo e un 10% il tedesco (Tav. 12). Come curiosità, possiamo notare che fra le altre lingue conosciute dal 6% dei ristoratori risulta il russo, l’arabo e il giapponese.

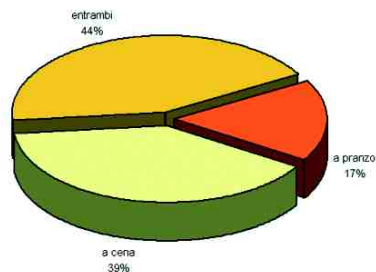
TAV. 12 LINGUE PARLATE



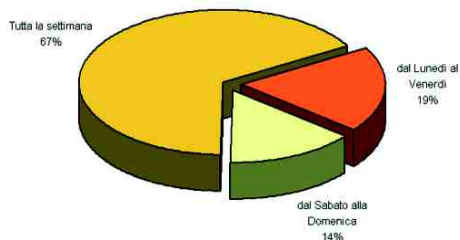
5.7 La clientela

I ristoranti senesi lavorano stabilmente durante tutta la settimana (Tav. 13a), infatti il 67% dei ristoratori intervistati afferma di non rilevare giorni di maggiore affluenza ed inoltre quasi la metà (44%) serve pasti costantemente sia a pranzo che a cena (Tav. 13). Possiamo quindi affermare che, pur diminuendo l'affluenza turistica verso sera, i turisti che rimangono in città preferiscono comunque degustare i piatti tipici proposti dai nostri ristoranti.

TAV. 13 PREVALENZA PASTI SERVITI



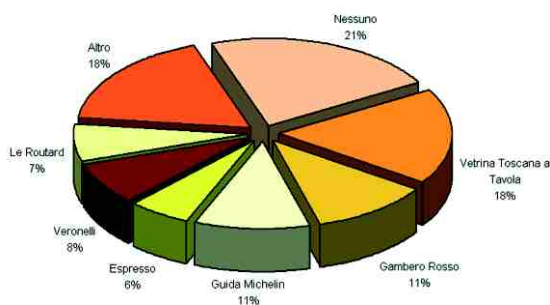
TAV. 13a PREVALENZA DELL'ATTIVITA' NELLA SETTIMANA



5.8 Le adesioni, i riconoscimenti e le segnalazioni

Nell'ultimo quesito, si è voluto evidenziare le adesioni (come Vetrina Toscana a Tavola), i riconoscimenti ottenuti dagli esercizi di ristorazione e le segnalazioni nelle guide gastronomiche più prestigiose e diffuse, come la Guida Michelin, Gambero Rosso, Veronelli (Tav. 14). A tal proposito possiamo notare una certa severità nella selezione effettuata da queste ultime, considerando anche le varie iniziative promosse dalle associazioni di categoria ed intraprese dalla maggior parte dei nostri ristoranti per migliorare la loro qualità. Infine è opportuno segnalare che a Siena abbiamo: 1 ristorante con la chiocciola slow food, 1 ristorante con la stella Michelin e 1 ristorante con la stella Michelin e le 3 Forchette del Gambero Rosso.

TAV. 14 RICONOSCIMENTI - SEGNALAZIONI



6. Conclusioni

Come detto in premessa, l'indagine è stata progettata e realizzata per fotografare gli esercizi di ristorazione del Comune di Siena ed ha consentito di raccogliere una varietà di informazioni concernenti le peculiarità della ristorazione locale, che possono contribuire al miglioramento e alla valorizzazione del "Made in Siena". Dall'analisi dei dati emerge la tendenza, ormai generale, degli esercizi di ristorazione, a costituire specifiche società.

L'imprenditorialità e quindi la forma societaria viene ampiamente privilegiata a sfavore della "classica" conduzione familiare, scoprendo poi, attraverso una più attenta lettura dei dati che, nella maggior parte dei casi, i soci risultano essere i componenti di una stessa famiglia o persone legate comunque da vincoli di parentela.

Notiamo ancora come ad oggi, la titolarità degli esercizi, così come l'attività di chef, è prerogativa maschile, sottolineando che le donne tendono, forse, a scegliere settori diversi dalle attività legate alla ristorazione. Anche se, come già ricordato, si è avuto modo di osservare, attraverso le interviste dirette, che contrariamente sono proprio le "donne" ad occupare in prima persona un ruolo fondamentale nei vari ristoranti. Appare quindi che l'esperienza e le competenze femminili assumano una valenza "sommersa" nella ristorazione senese.

Da evidenziare inoltre, la scelta da parte dei ristoratori di privilegiare locali piccoli, puntando sia sulla qualità e la tradizione dei piatti locali, sia sui servizi offerti. Elementi che indicano la volontà della maggioranza dei nostri ristoratori di voler "coccolare" il cliente e, solo con un limitato numero di coperti, questo è possibile.

Altre osservazioni che emergono dalle informazioni rilevate riguardano gli orari di apertura (sono sempre una minoranza i locali che effettuano un orario continuato) e i periodi di ferie che, ancora, segnalano una tendenza alla stagionalità. Si è infatti sottolineato la scelta di incrementare il personale addetto durante i periodi con maggiore affluenza turistica così come la tendenza a chiudere preferibilmente nei primi mesi dell'anno per le ferie o semplicemente per rinnovare e rendere più accogliente il locale.


Partendo dall'analisi di questi semplici elementi, emerge che molto è stato fatto per qualificare l'offerta della nostra ristorazione, ma che ancora è possibile intervenire per far "cambiare idea" anche ai critici gastronomici più severi.

La maggior parte dei nostri ristoranti si avvale di chef con esperienza, legati alla tradizione gastronomica senese, ma che tuttavia potrebbero offrire, ancora di più, piatti tipici locali ma rivisitati in chiave moderna e quindi più adatti ad un turista che in poche ore vuole "assaporare" la nostra città.

Barbara Latini e Graziella Leo

L'indagine e l'analisi dei risultati sono stati coordinati da Graziella Leo, responsabile dell'Ufficio Statistica del Comune di Siena e da Barbara Latini di Siena Viva Servizi per i Beni Culturali e il Turismo.

Interviste realizzate da Stefania Bianciardi, Marco Ciacci, Elisa Grisolaghi, Elisa Venturini (Staff Assessorato al Turismo del Comune di Siena) e da Chiara Pavolini (Rilevatrice Istat del Comune di Siena)


 COMUNE DI SIENA

Assessorato al Turismo

Appendice 1

REQUISITI E CRITERI MINIMI DI QUALIFICAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLA PUBBLICAZIONE RELATIVA ALLA RISTORAZIONE SENESE

1. L'esercizio di ristorazione deve operare nel territorio del Comune di Siena
2. L'esercizio di ristorazione deve avere come carattere prevalente l'offerta di cucina tipica senese con servizio ai tavoli
3. L'esercizio di ristorazione deve avere una cucina per la cottura dei cibi (sono esclusi gli esercizi che assemblano i cibi freddi o scaldano piatti già preparati)
4. È richiesta la disponibilità a fornire una "ricetta senese o toscana rivisitata in chiave moderna"
5. È richiesta la disponibilità per fare realizzare il servizio fotografico inerente la pubblicazione (nello specifico: foto del piatto relativo alla ricetta proposta, foto dello chef, foto dei locali dell'esercizio con o senza titolare/personale).

CONSENSO

Io sottoscritto/a (Nome e Cognome)

.....

DICHIARO

che l'esercizio di ristorazione:

.....

ha le caratteristiche richieste per essere inserito all'interno della pubblicazione relativa alla ristorazione senese.

| Data | Firma | Ruolo nell'esercizio |
|-------|-------|----------------------|
| | | |

Desideriamo informarLa che i dati da Lei forniti sono tutelati e sottoposti alla normativa sulla protezione dei dati personali, D. Lgs. 30 Giugno 2003 n. 196, e saranno utilizzati esclusivamente per la realizzazione della pubblicazione relativa alla ristorazione senese.

Appendice 2

COMUNE DI SILVANA



Assessorato al Turismo

"INDAGINE SULLA RISTORAZIONE SENESE"

1. L'esercizio è condotto da:

titolare (1.a) dal (anno):(1.b)
 ruolo nell'esercizio.....(1.c)
 n.componenti della famiglia
 (se presenti):..... (1.d)

gestore (1.e) dal (anno):(1.f)
 ruolo nell'esercizio..... (1.g)
 n.componenti della famiglia
 (se presenti):..... (1.h)

società (1.i) dal (anno):(1.l)
 ruolo nell'esercizio..... (1.m)
 n.soci :.....(1.n)

2. Il numero di addetti:

è invariato durante l'anno (2.a)
 varia in base alle stagioni (alta/bassa) (2.b)

3. Chef: Uomo (3.a) Donna (3.b)

Età:(3.c)

Provenienza (città/regione/nazionalità):
(3.d)

Da quale anno lavora presso l'esercizio?
 (3.e)

4. Numero totale dei coperti:(4.a)

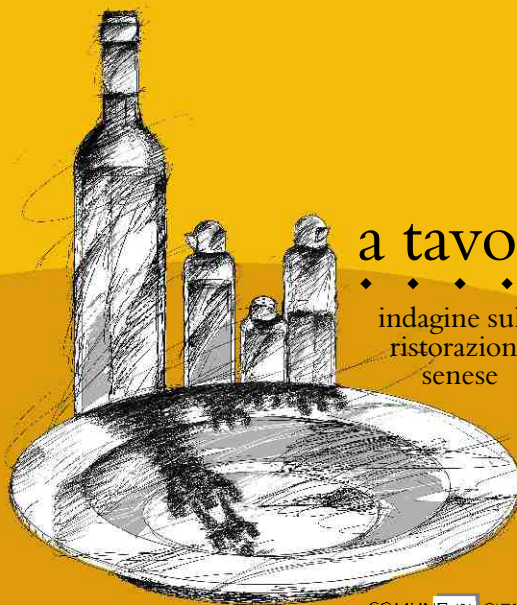
di cui all'esterno (se presenti):(4.b)

5. Tovagliati utilizzati:carta (5.a) stoffa (5.b)

6. Sala per fumatori: sì (6.a) no (6.b)

7. Parcheggio: sì (7.a) no (7.b)

8. Orario di apertura:12.00-15.00/19.00-24.00 (8.a)10.00-24.00 (8.b)Altro (8.c)**9. Giorno di chiusura:**Lun. (9.a) Mar. (9.b) Mer. (9.c)Gio. (9.d) Ven. (9.e) Sab. (9.f)Dom. (9.g) Nessuno (9.h)**10. Periodo di ferie:**Gen. (10.a) Feb. (10.b) Mar. (10.c)Apr. (10.d) Mag. (10.e) Giu. (10.f)Lug. (10.g) Ago. (10.h) Set. (10.i)Ott. (10.l) Nov. (10.m) Dic. (10.n)Giorni: (10.o) Nessuno (10.p)**11. Lingue parlate:**inglese (11.a) francese (11.b)tedesco (11.c) spagnolo (11.d)altro (11.e)**12. Maggiore presenza della clientela:**a pranzo (12.a) a cena (12.b)a pranzo / a cena (12.c)dal Lunedì al Venerdì (12.d)dal Sabato alla Domenica (12.e)dal Lunedì alla Domenica (12.f)**13. Adesioni/Riconoscimenti/ Segnalazioni:**Vetrina Toscana a Tavola (13.a)Gambero Rosso (13.b)Guida Michelin (13.c)Espresso (13.d)Altro: (13.e)



a tavola

◆ ◆ ◆ ◆ ◆
indagine sulla
ristorazione
senese

COMUNE DI SIENA

Assessorato al Turismo

nei Ristoranti di Siena