RISTO3

www.risto3.it

di **Pino Loperfido**

AGGIUNGI UN POSTO **A TAVOLA**

250 PUNTI DI RISTORAZIONE, **6 MILIONI DI PASTI ALL'ANNO**, QUASI MILLE SOCI: QUESTI I NUMERI DI **RISTO3**, COOPERATIVA CHE HA ALLE SPALLE UNA **STORIA DI PIONIERI**. E DI DONNE

Una storia bella, questa che ci accingiamo a raccontare, nata dal gusto pionieristico dell'intrapresa e che ha portato, nel corso di **trent'anni**, ad una realtà aziendale tra le più solide e conosciute nel campo della ristorazione. Stiamo parlando di **Risto3**, la cooperativa di Produzione Lavoro da tempo diventata leader nei servizi di ristorazione sul territorio provinciale. Certo, se guardiamo a quel 1979, le cose non andavano tanto bene per le **cuoche del Patronato scolastico** che, dall'oggi al domani, si videro defenestrate dal loro ruolo. Sì, insomma, licenziate. Fu quello il momento di fare di necessità virtù e di organizzarsi in una cooperativa (CO.RI.SO.) che ben presto, dalla ristorazione di tipo prettamente scolastico, si estende ad altre attività. Vengono allora prese in gestione le mense dell'Istituto Agrario di S. Michele, quella della Ca'vit e la prima mensa provinciale in via S. Margherita a Trento. **Un'intuizione squisitamente femminile**, che ha il volto di molte donne e trasuda epopea proprio come le storie di altre grandi famiglie industriali del nostro Paese: gli Agnelli, gli Olivetti, i Mondadori. Fatte le dovute proporzioni, ovviamente.

Passano gli anni e le "ragazze" ci prendono gusto. Arrivano nel 1984, il primo catering, quindi sei anni dopo la fusione con la CO.RI.P. – altra realtà del settore – fino a giungere alla **storica apertura di Gaia**, il primo ristorante aperto al pubblico, in Via Maccani. "Fu questa una vera e propria svolta – ricordano con orgoglio il direttore, **Sergio Vigliotti** e la presidente **Lidiana Piol** –, un evento che segnò l'inizio di una nuova era per Risto3". E ti credo, passare dalla commessa "sicura" di una mensa scolastica alla volatilità dell'appetito del pubblico non è una semplice passeggiata. Si proponeva un nuovo modo di accogliere i clienti, in un ambiente informale. Un po' come avviene – molti ristoranti dopo – al giorno d'oggi. Con un'attenzione particolare alle persone, al punto che qualcuno si ricorda addirittura pietanze e vino preferito di ognuno. ("È capitato anche a me" sottolinea Vigliotti).

Senza correre il pericolo di esagerare, si può dire che Risto3 ha segnato un **cambiamento epocale** nella cultura stessa della ristorazione così come era intesa dai trentini. Oggi sono **250 i punti di ristorazione**, metà dei quali ad indirizzo scolastico e metà di tipo tradizionale. E infine ecco la novità più recente, la sperimentazione di un ristorante serale, **l'Altro** al Nuovo Marinaio di Trento. Una bella sfida, anche se quella della Risto3 una sfida lo è sempre stata. Anche sulla scelta e sull'utilizzo dei prodotti locali, biologici e provenienti da un'agricoltura di tipo integrato. Una scelta di cui i soci e la dirigenza non hanno mai voluto farsi vanto, né esternare i problemi legati ad una tale mission. "La nostra è una preoccupazione sincera – afferma Lidiana Piol (che a breve lascerà la presidenza ad un'altra esponente del gentil sesso, **Lucia Caumo**) – nonostante i grossi problemi legati alla distribuzione e all'approvigionamento".

Lucia Caumo e Lidiana Piol

Chissà se **Nerina Serafini** e le sue compagne d'avventura avrebbero mai immaginato che quella piccola cooperativa arrivasse a servire oltre **sei milioni di pasti in un anno**, a far sì che statisticamente ogni trentino pranzi (e cene) in uno dei ristoranti Risto3 una volta al mese. Certo è, invece, che fa piacere raccontare storie come questa, così trentine, così femminili e così vere. Come un fresco e fumante piatto di portata. ■

Pranzo in colonia a Candriai