

Progetto Danimarca: intervista Circolo A.C.L.I.

Il terzo giorno del progetto di scambio culturale con la Danimarca, abbiamo intervistato i proprietari di alcuni locali cremonesi, in modo da far conoscere ai nostri amici danesi il mondo del cibo italiano e delle tradizioni culinarie locali. Il nostro gruppo ha avuto il piacere di incontrare il gestore di un circolo A.C.L.I., ovvero di un luogo di ritrovo principalmente per le persone anziane.

Riportiamo di seguito le domande fatte al proprietario:

- Qual è il piatto che vendete maggiormente?
 - Quali ingredienti usate?
 - Dove li comprate?
 - In che modo li scegliete?
 - Seguite le tradizioni locali nelle vostre ricette?
 - Da quanto tempo gestite questo circolo?
 - Perché avete iniziato questa attività?
 - Avete ereditato questa attività o l'avete avviata seguendo un vostro personale progetto?
 - Qual è la cosa migliore nel gestire il circolo?
 - È difficile gestire questo locale in un periodo di crisi?
-
- Non vendiamo un piatto in particolare, ma i nostri clienti richiedono in prevalenza il vino.
 - Per i piatti che prepariamo, amiamo usare ingredienti freschi e di prima qualità. Per lo più acquistiamo salumi e formaggi, verdure e frutta.
 - Compriamo la maggior parte degli ingredienti primari al mercato rionale o nelle botteghe di città.
 - Scegliamo i nostri ingredienti basandoci sulla loro genuinità, qualità e stagionalità
 - Solo per i primi piatti e i secondi serviti caldi
 - Gestisco questo circolo da soli due anni e mezzo, ma lavoro nella ristorazione ormai da venticinque anni. Prima, infatti, avevo un piccolo ristorante di mia proprietà.
 - Il ristorante che prima gestivo non era di famiglia, come, del resto, anche l'attività del circolo che attualmente conduco.
 - Gestire un circolo ti porta a creare legami di amicizia con i clienti, rapporti che possono rivelarsi duraturi e importanti.
 - Sì, sicuramente in periodo di crisi economica diventa più complesso gestire un'attività. Le spese sono sempre maggiori rispetto ai guadagni.



Our group in front of the "circolo A.C.L.I."

The third day of the cultural exchange with Denmark, we interviewed the owners of some local shops and restaurants, to make known to our danish friends foods and traditions of the italian cuisine. Our group had the pleasure to meet the owner of “circolo A.C.L.I.”, that is a meeting place for elderly. Below we refer questions that we asked the owner:

- What is your best selling dish?
 - Which ingredients do you use?
 - Where do you buy your ingredients?
 - How do you choose your ingredients?
 - Do you follow local traditions in your recipes?
 - How long have you had this restaurant?
 - Why did you start up this activity?
 - Was it owned by your parents?
 - What's the best thing about having a restaurant?
 - Is it hard to keep wealthy during the crisis?
-
- We don't sell a particular dish, but our guests ask mainly for wine.
 - For the dishes that we prepare, we love use fresh and prime quality ingredients. For the majority we buy cold cuts and cheese, vegetables and fruit.
 - We use to buy our ingredients at the local market or in the grocer.
 - We choose our ingredients relying on their genuinity, quality and seasonality.
 - Only for main courses and for second courses, both served up hot.
 - I run this restaurant for two years and half, but I am working in the catering service for 25 years. In fact, before, I had run a little restaurant on my property.
 - The old restaurant that I had run wasn't a family property, but I built it by myself, like this one.
 - Running a restaurant makes possible to create friendships with your guests, that can become very important and long-lasting .
 - Yes, during an economical crisis, running a commercial activity become more difficult, because the management needs more expenses than before.



Our group during the interview