

IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE PASSA DALLE PERSONE: ISABELLA POTÌ RACCONTA LEADERSHIP, CULTURA DEL TEAM E SUCCESSO A LUNGO TERMINE

Leadership, cultura aziendale e visione strategica: secondo Isabella Potì, chef, imprenditrice e ambassador RATIONAL, sono questi alcuni degli elementi chiave per affrontare le sfide che oggi interessano il settore della ristorazione. Il Kitchen Barometer 2026 di RATIONAL evidenzia infatti un settore alle prese con carenza di personale, aumento dei costi e aspettative dei clienti in continua evoluzione. In questa intervista, Potì spiega perché questi fattori siano fondamentali per costruire un'attività di successo nel lungo periodo.

Domanda: *La ristorazione sta affrontando diverse sfide, tra cui la carenza di personale e l'aumento dei costi. Come vive questa situazione, in particolare nel mondo del fine dining?*

Isabella Potì: Il settore della ristorazione sta certamente affrontando sfide importanti. Allo stesso tempo, credo che questo momento rappresenti **anche un'opportunità** per costruire modelli di lavoro più sani e sostenibili.

Il fine dining **deve continuare a evolversi**, non solo sul piano della creatività, ma anche nel modo in cui valorizza le persone e organizza il lavoro. Dobbiamo **creare ambienti in cui sia possibile crescere** professionalmente, sentirsi apprezzati e costruire un percorso di carriera duraturo. Il futuro della ristorazione dipende non solo dall'eccellenza offerta agli ospiti, ma anche dalla **qualità del lavoro svolto** dietro le quinte.

Domanda: *Dove si sta dirigendo il fine dining? Come immagina il futuro del settore nel medio e lungo periodo?*

Isabella Potì: Credo che il fine dining sarà **sempre più legato al concetto di autenticità**. Oggi gli ospiti cercano **esperienze significative**, non semplicemente il lusso.

Il futuro appartiene ai ristoranti che hanno una **forte identità, un legame autentico con il territorio** e una **storia chiara da raccontare**. La tecnica resta fondamentale, ma **emozione, cultura e relazione umana** stanno assumendo un'importanza altrettanto centrale. Le persone vogliono capire chi sei, da dove vieni e cosa ispira la tua cucina.

Domanda: *In generale, cosa serve per gestire con successo un ristorante?*

Isabella Potì: Gestire un ristorante richiede **molto più che saper cucinare**. Servono leadership, organizzazione, capacità comunicative, attenzione ai dettagli e la volontà di costruire una solida cultura di squadra.

Un ristorante di successo è il risultato del **lavoro condiviso di molte persone** che perseguono una visione comune. Il cliente vede soltanto l'esperienza finale, ma dietro ogni servizio ci sono **collaborazione, fiducia e dedizione**. L'aspetto umano è importante quanto quello gastronomico.

Domanda: *Che consiglio darebbe ai giovani che sognano una carriera in cucina?*

Isabella Potì: Siate curiosi, abbiate pazienza e **non smettete mai di imparare**. Viaggiate, se ne avete la possibilità, lavorate in contesti diversi e restate aperti alle critiche. Il talento è importante, ma **dedizione, umiltà e perseveranza** sono le qualità che permettono di crescere nel tempo.

Non abbiate paura di sbagliare: spesso sono proprio gli errori a insegnarci di più. E soprattutto ricordate che questo mestiere richiede passione, perché è la passione che permette di superare anche i momenti più difficili.

Domanda: *È considerata una delle più giovani chef di successo a livello internazionale. Ritene di aver già raggiunto gli obiettivi che si era prefissata? Quali sono le sue aspirazioni per il futuro?*

Isabella Potì: Assolutamente no. Credo che il momento in cui si pensa di essere arrivati sia anche quello in cui si smette di crescere. Sono grata e orgogliosa di ciò che abbiamo costruito, ma sono altrettanto consapevole di quanto ci sia ancora da imparare.

Oggi i miei obiettivi sono diversi rispetto a quando avevo vent'anni. Mi interessa creare progetti che abbiano significato, costruire un team solido, supportare le nuove generazioni e continuare a evolvermi sia come chef sia come persona.

Il successo non è una destinazione, ma un **percorso continuo fatto di domande, crescita e ricerca di nuovi modi per migliorarsi.**

Isabella Potì

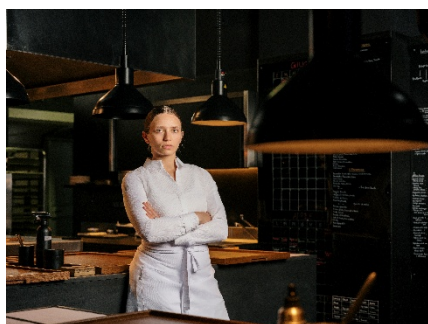
Isabella Potì è chef, imprenditrice e ambassador RATIONAL. Insieme al marito Floriano Pellegrino guida il ristorante Bros' di Lecce. Con la sua interpretazione contemporanea della cucina italiana rappresenta una delle voci più riconosciute della nuova generazione di chef italiani.

Kitchen Barometer 2026

Il Kitchen Barometer 2026 si basa su un'indagine online condotta da Statista per conto di RATIONAL su 250 responsabili decisionali del settore della ristorazione e dell'ospitalità in Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti e Giappone. Lo studio analizza le principali sfide e i trend che caratterizzano le cucine professionali.

Ulteriori informazioni sono disponibili su: www.rational-online.com.

Copyright foto: Bros



UFFICIO STAMPA:**Sgaravato Srl**

Via A. Meucci, 2, I-37135 (VR)
Tel. 045 8205050 - Fax 045 585000
marketing@sgaravato.it - www.sgaravato.it

Riproduzione libera, inviare una copia giustificativa
Autorizzazione alla pubblicazione online

Contatti:**RATIONAL Italia Srl**

Via Impastato, 22, 30174 Mestre (VE),
Tel: 041 8629050 – 041 5951909
Sito: www.rational-online.com

Facebook: <https://www.facebook.com/RATIONAL.ITA/>
Instagram: https://www.instagram.com/rational_ag/?hl=it
YouTube: <https://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

Informazioni su RATIONAL

RATIONAL è fornitore a livello mondiale di tecnologie per la preparazione dei pasti professionali. Da oltre 50 anni l'azienda sviluppa soluzioni innovative con l'obiettivo di supportare i professionisti della ristorazione nella gestione delle attività quotidiane, contribuendo a elevati standard qualitativi e alla ripetibilità dei risultati.

La società, fondata nel 1973, conta oltre 2.700 collaboratori, di cui più di 1500 in Germania. In seguito, all'IPO del 2000, RATIONAL è quotata nel segmento Prime Standard della Deutsche Börse (Borsa tedesca) e rappresentata oggi sullo MDAX.

Con i sistemi di cottura intelligenti iCombi e i sistemi multifunzione iVario, RATIONAL mette a disposizione di ristoranti, hotel, GDO, catene e operatori del foodservice tecnologie progettate per semplificare i processi di cucina e supportare il lavoro delle brigate. Le funzionalità digitali e i servizi connessi consentono agli utilizzatori di gestire e monitorare le attività in modo strutturato, sulla base delle specifiche esigenze operative.

L'azienda investe costantemente in ricerca e sviluppo, formazione e supporto ai clienti, con l'obiettivo di creare valore per il settore della ristorazione professionale. Oggi RATIONAL è presente in numerosi mercati a livello internazionale e accompagna quotidianamente i professionisti del foodservice nell'evoluzione delle proprie attività, attraverso soluzioni sviluppate per rispondere alle sfide di un settore in continua trasformazione.

L'obiettivo principale della società è quello di offrire sempre ai propri clienti il massimo vantaggio possibile. Al suo interno, RATIONAL è fedele al principio della sostenibilità, che trova la sua espressione nei fondamenti di tutela ambientale, gestione e responsabilità sociale. Anno dopo anno, i numerosi riconoscimenti internazionali ottenuti testimoniano l'elevato livello del lavoro svolto da RATIONAL.