

prodotto / formule

## GLI ASPETTI DISTINTIVI

### SEGRETEZZA/ESCLUSIVITÀ

questi ristoranti sono accessibili a un numero selezionato di persone e la loro esistenza è comunicata con il passaparola o attraverso i social network e i blog.

### L'ATMOSFERA INTIMA

che pone in rilievo la dimensione conviviale e la possibilità di conoscere persone.

### LA QUALITÀ DELL'OFFERTA GASTRONOMICA

che coniuga la sperimentazione di nuovi territori del gusto con l'attenzione ai sapori locali.

### LA COMPONENTE DI INTRATTENIMENTO

a volte le cene sono abbinate ad attività culturali come incontri letterari, mostre d'arte, letture di poesie, danze etniche e performance musicali.

### TEMPORANEITÀ

si tratta di eventi che durano un tempo limitato.

# Locali a tempo varianti a tema

Strutture che aprono una settimana e poi si spostano. In location esclusive per un numero ristretto di ospiti. Oppure in appartamenti privati. È la formula del "guerrilla restaurant", che può offrire spunti alla ristorazione tradizionale

posibili  $\int$  formule

*The Cube di Electrolux è l'esclusivo temporary restaurant che viene installato a rotazione in luoghi insoliti, nelle capitali europee e ospita le performance di top chef*

**2011**  
apre il primo  
temporary  
restaurant  
a New York

**2012**  
il temporary  
The Cube  
resta 3 mesi  
a Milano

DI IRENE GREGUOLI VENINI

# G

uerrilla o pop up o temporary restaurant: è una delle nuove frontiere del mondo della ristorazione che punta su spazi insoliti, che vanno dagli scantinati ai tetti, alle abitazioni private, ma anche a location prestigiose, con format itineranti e temporanei, generalmente in luoghi e date segreti per il grande pubblico e comunicati solo a invitati selezionati. Non sono pochi gli spunti che anche la ristorazione tradizionale può prendere in prestito da questa moda, tenendo presente che quello che stuzzica il consumatore di queste proposte sono l'atmosfera

intima dell'ambiente, la dimensione conviviale e non standardizzata, esperienze culinarie di alta qualità legate a sapori locali, in molti casi curate da chef di tendenza, coniugate con musica o arte. Una formula, quella del "guerrilla restaurant", che sembra aver subito un graduale passaggio da una versione più underground a una più modaiola e glamour.

«Inizialmente si è trattato perlopiù di ristoranti quasi clandestini, allestiti in abitazioni private o in location alternative, come garage, fabbriche dismesse, scantinati; nascevano il più delle volte sotto la spinta di cuochi di tendenza vogliosi di proporre una cultura gastronomica di frontiera, alternativa a quella dei grandi ristoranti. Inoltre, il cibo era celebrato in quanto espressione del gusto del buon vivere, della buona tavola, della convivialità», spiega Sabrina Pomodoro, docente presso l'Università Iulm di Milano, che si è occupata dell'argomento nel volume "Spazi del consumo". «L'atmosfera quindi era più quella di una residenza privata o di un club letterario,

profili *∫* formule

## CENE GOURMET CON SKYLINE

La maison Krug ha ideato, in occasione della fashion week milanese a febbraio, il temporary restaurant "Krug en Capitale Milano". La location è stata la nuova Diamond Tower, scelta da Krug per rendere omaggio alla trasformazione epocale che la città sta vivendo in vista dell'Expo. Al 27° piano del grattacielo è stato allestito il primo "Ristorante Effimero" della Maison in Italia, in grado di accogliere 40 persone. Gli ospiti hanno potuto scegliere fra tre menù degustazione (a circa 300 euro) creati dallo chef Enrico Bartolini del Devero Hotel a Cavenago Brianza.

che quella di un ristorante vero e proprio. L'evento era costituito, infatti, da un mix di cucina, incontri letterari, mostre d'arte, letture di poesie, danze etniche.

Questo genere di ristorante si è trasformato poi in uno spazio esclusivo ed elegante, spesso allestito in appartamenti lussuosi o anche in location più prestigiose, che offre serate mondane a un ristretto e selezionato numero di persone, di solito a invito. «Uno spazio dal design interno sofisticato, dall'atmosfera suggestiva e cool, nel quale possono anche essere coinvolti chef famosi, architetti, designer di moda. Il locale apre all'improvviso e rimane aperto a tempo determinato».

## Solo per "iniziati"

Ciò che tuttavia rimane fondamentale è l'atmosfera comunque privata dell'ambiente, la ricerca di uno spazio di condivisione, il piacere di instaurare nuove relazioni anche con persone estranee, nonché le esperienze culinarie di alta qualità.

Il successo di tali formule è attribuibile «a quell'insieme di connotazioni positive spesso trascurate dalla ristorazione più tradizionale: la dimensione conviviale dello spazio e il clima intimo del locale, la capacità di proporre fusioni culinarie tra cucina e altre sfere culturali, come arte o

Sotto, la copertina del volume "Spazi del consumo" (ed. FrancoAngeli, pag. 208, 25 euro) di Sabrina Pomodoro, docente presso l'Università Iulm di Milano nell'ambito della sociologia dei consumi e della comunicazione d'impresa





musica, la componente dell'entertainment, l'offerta gastronomica, che coniuga la sperimentazione di nuovi territori del gusto e al tempo stesso l'attenzione ai sapori locali e tradizionali; il livello qualitativo del servizio e la flessibilità dell'offerta», sottolinea Pomodoro.

D'altronde, secondo la docente, pur rimanendo per ora due correnti abbastanza separate, i ristoranti a tempo possono offrire validi suggerimenti anche alla ristorazione tradizionale, «per migliorare la propria offerta e adeguarsi a un consumatore sempre più flessibile, alla ricerca di un bisogno di convivialità, che passa anche per il gusto della buona tavola. D'altronde, altre esperienze di successo, citiamo in primis il caso di Slow food, sono esemplificative

## PREFABBRICATI ESCLUSIVI

Progettato dall'architetto Pascal Grasso, il Nomya è il ristorante sospeso sopra il Palais de Tokyo a Parigi, creato in collaborazione con Electrolux. Prende il nome dai tipici locali giapponesi, ed è costituito da una struttura prefabbricata in vetro e rete in lamiera stirata. Il Nomya copre un'area di circa 63 mq ed è stato assemblato sul tetto del Palais de Tokyo. Gli interni sono in Corian e l'illuminazione a led è a colori variabili, che enfatizzano la location. La sala da pranzo ha un unico tavolo da 12 coperti, dove gli avventori possono vivere una vera e propria esperienza gastronomica esclusiva.

dell'importanza odierna dell'idea di alimentazione come occasione di socialità e di recupero di una dimensione del piacere, come riscoperta delle tradizioni locali, come educazione al sapere gastronomico».

## Un trend globale

Il fenomeno, partito dagli Stati Uniti per arrivare a Londra, Berlino, Parigi, Varsavia, sta prendendo piede anche in Italia, soprattutto a Milano, seguita da Roma e Bologna. Casi di successo sono per esempio il Bon Appetit Supper Club & Cafe (a New York, dove i guerrilla restaurant conosciuti sono un centinaio), un ristorante che apre per periodi limitati a una settimana, coinvolgendo ogni volta chef internazionali; oppure Nomiya, a Parigi, che

## RENDEZ-VOUS ON LINE E OFF LINE

Le Cesarine (a sinistra) sono padrone di casa esperte in cucina, selezionate dall'associazione Home Food (homefood.it), accomunate dalla volontà di diffondere il patrimonio gastronomico regionale italiano. Fra le attività delle Cesarine c'è l'organizzazione di corsi di cucina e cene presso le proprie abitazioni, per un ristretto numero di persone iscritte all'associazione. Parte invece on line, su Facebook, l'iniziativa dei Foodie Geek Dinner, che prima si conoscono in rete e poi si ritrovano off line, in un reale ristorante (a destra), per degustare i menù selezionati e più votati dagli iscritti.



profili *f* formule



*Nuovi temporary restaurant visti al Salone del Mobile (Mi). A sinistra, uno dei tre format di Salamanca Design legati al cibo di strada. Sotto, la roulotte di Veuve Clicquot. A destra, un momento di MiGusto Tortona, food concept in cui sono stati coinvolti vari top chef*



consiste in un parallelepipedo prefabbricato di vetro e metallo, trasportabile, installato sopra il tetto del museo del Palais de Tokyo.

## Esperienze italiane

«Nella Penisola il fenomeno sembra assumere due vesti differenti - racconta Pomodoro -. Da una parte vi sono i ristoranti-evento temporanei, le kermesse gastronomiche, spesso promosse da grandi brand, lontani tuttavia dal carattere segreto dei guerrilla restaurant. Per esempio l'evento gastronomico Taste of Milano, ricco di eventi, show cooking e chef di grido». Altri casi si sono visti durante la fashion week milanese a febbraio, e ancor più di recente al Salone del Mobile. Dall'altra le cene

## VEUVE CLICQUOT SU RUOTE

Alla recente edizione del Salone milanese del Mobile, in aprile, Veuve Clicquot era presente con "Veuve Clicquot EverGreen", uno spazio dedicato alla riscoperta delle linee e degli stili evergreen. In sostanza si è trattato di una lounge all'aperto dove concedersi una pausa degustando lo Champagne della Maison, in abbinamento a finger food realizzati per la circostanza e curati dallo chef stellato Claudio Sadler. Il cuore di questo spazio era costituito dal Veuve Clicquot Airstream, una roulotte di lusso americana in stile retrò, personalizzata con i colori sociali e relativi logo.

tra privati, semplici appassionati. «Pur con una assai minore diffusione rispetto alle capitali estere - sottolinea Pomodoro - sono individuabili cene esclusive a carattere privato, sul modello europeo, organizzate in casa in date prestabilite e destinate a un gruppo contenuto di ospiti paganti: un esempio è la rete nazionale delle Cesarine dell'Associazione HomeFood, che organizza cene in casa in tutta Italia, oltre che corsi di cucina, destinati a valorizzare la cultura del cibo tradizionale, tipico e regionale e i sapori antichi». Queste iniziative hanno mantenuto inoltre il carattere di "segretezza": sono i siti Internet, i social network, i blog o il passaparola a comunicarne la presenza e a permettere di parteciparvi. ○