

L'architettura progetta nuovi format per il food

Paola Pierotti

design e ristorazione Non basta una buona ricetta o un buon vino, il mondo della ristorazione guarda al post-Covid alleandosi con designer e architetti. La sfida comune ha a che fare anche con la qualità dell'aria, dello spazio allargato, della privacy, della gestione del tempo. L'architetto Patricia Viel, socia dello studio Antonio Citterio Patricia Viel sintetizza i driver per il futuro del mondo del food, ricordando come «l'architettura e l'ambiente urbano abbiano nella loro genetica la capacità di adattamento». Prima di studiare soluzioni specifiche e puntuali, bisogna tenere conto di come cambiano i comportamenti delle persone e dei

prerequisiti che valgono sempre, a prescindere dalla pandemia: igiene, pulizia, ordine delle cose. Entrando nel merito del suo lavoro accanto a grandi chef come lo stesso Niko Romito nei ristoranti Bulgari, l'architetto Viel ricorda «la luce, per poter vedere cosa si mangia, o il comfort acustico, per riuscire a sentirsi, parlando a bassa voce». Serve «considerare il valore del tempo ritrovato» per inventare nuovi format dedicati al food, con servizi accessibili, 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Viel suggerisce di pensare anche a tavoli comuni come quello che si trova ad esempio nella prima sala del The Manzoni, nell'omonima via milanese, a cura di Tom Dixon, uno spazio che ha integrato con successo ristorante e showroom. E ancora «valorizzare gli spazi pubblici come fa New York con i suoi marciapiedi che aprono ampi orizzonti o Parigi con i suoi boulevard pieni di vita». Soprattutto per la prossima stagione estiva, l'invito condiviso da molti, è quello di scommettere sulla vita all'aperto, con



flessibilità da parte di chi deve autorizzare, e creatività di imprenditori e designer. Su questo ha già giocato la sua carta la città di Vilnius che conta di rilanciare il turismo anche pensando ad un caffè a cielo aperto, trasformando quindi piazze e strade in un dehor che garantisca il distanziamento sociale. «Mi aspetto una liberalizzazione del concetto del tempo quotidiano - aggiunge la Viel - con ricadute dirette sulla possibilità di dare vita a nuovi format, con idee innovative per erogare servizi in modo flessibile». Negli ultimi anni si sono via via affermate iniziative ibride, dove il cibo è diventato anche una componente di svago, un' occasione per incontrarsi ad esempio in un mercato o in una libreria. Con l' emergenza sanitaria, sarà ulteriormente accelerata la rottura di schemi. Marco Civitelli, giovane imprenditore, direttore del locale Ceresio 7 a Milano, con vista sulle Varesine, anticipa che a luglio conta di avviare «un programma di membership: individueremo i member tra le migliaia di nostri clienti - racconta Civitelli - e offriremo loro dei prodotti di valore, come potrà essere un' esperienza di visita privata in una cantina toscana, o in una masseria in Puglia dove si fa l' olio. Ovviamente non solo esperienze extra brand: l' intento è quello di offrire condizioni privilegiate per accedere ai servizi del locale. Siamo passati dal ristorante al bar alla piscina, per il futuro bisogna scommettere su un' offerta ulteriormente allargata». L' idea è quella di fare dei ristoranti dei collettori di esperienze, insieme a operatori di ambiti affini, come sono gli hotel, le imprese vinicole o le aziende che forniscono ad esempio prodotti di arredo per le tavole. Il ristorante si fa sempre più social e i gestori studiano il modello dell' hospitality per attrezzarsi con una sorta di conciergerie pronta ad offrire esperienze personalizzate. Nel 2006 quando è stato sottoscritto il Manifesto del Food Design da parte del gruppo dei Food Designer si è iniziato a parlare di ricerca, sostenibilità, innovazione e tecnologia come requisiti indispensabili. «Oggi più che mai è importante rivedere le modalità di relazione, poiché il post-Covid imporrà l' introduzione di nuovi sistemi basati su standard non necessariamente peggiorativi», racconta Ilaria Legato che si occupa in particolare di progettazione nel settore dell' ospitalità. «I ristoranti stellati sono in questo più avvantaggiati, perché abituati a standard di igiene e sicurezza molto alti, le altre tipologie di ristoranti dovranno forse fare uno sforzo in più, ma lo faranno nella direzione di alzare il loro livello qualitativo e di sicurezza». © RIPRODUZIONE RISERVATA.