Grandi Stazioni Retail punta sulla ristorazione

grandistazioni-06323697

Grandi Stazioni Retail intende raddoppiare il fatturato nel giro di 5-6 anni. E per farlo investe sul food. «Ora stiamo puntando soprattutto sulla ristorazione - ha dichiarato il presidente Maurizio Borletti a la Repubblica -. E su un ottimo rapporto fra qualità e prezzo. La ristorazione è il primo passo per cambiare la percezione delle stazioni; in seguito riposizioneremo l'insieme dell'offerta commerciale. Ci siamo ispirati all'esperienza del Mercato Centrale di Firenze lanciato da Umberto Montano e da Claudio Cardini che hanno riqualificato lo storico mercato di San Lorenzo. Gli stessi Montano e Cardini che hanno replicato questo format a Roma Termini adattandolo alla realtà locale. A questo scopo abbiamo ristrutturato la Cappa Mazzoniana, una struttura avveniristica realizzata negli anni '30 dall'architetto Angiolo Mazzoni, che si affaccia su via Giolitti. E abbiamo concentrato attorno alla Cappa una serie di eccellenze artigianali: il pane migliore, il pesce più fresco, i carciofi più buoni della città, lo street food più appetitoso. Ma anche 500 posti a sedere dove si possono gustare tutti questi prodotti. Inoltre in una terrazza interna abbiamo un ristorante servito dallo chef stellato Oliver Glowig».

E il format è pronto ad essere replicato. «Intanto vorrei precisare che il successo del Mercato Centrale si misura anche con l'entusiasmo con cui è stato accolto dai romani - ha continuato Borletti sulle colonne de la Repubblica -. Oggi circa i due terzi degli avventori sono i residenti che hanno riscoperto nella stazione Termini un pezzo della loro città mentre un terzo sono i passeggeri. Ma noi abbiamo tanti cantieri che sono suscettibili di uno sviluppo ulteriore. Ad esempio, il "Mercato all'aperto" che stiamo sperimentando per alcuni mesi presso la stazione di Santa Lucia a Venezia, sempre in partnership con Montano e Cardini, basato sull'utilizzo di food truck: grandi camion che distribuiscono prodotti di qualità da mangiare sul posto o da portare a casa».

E a Milano? «Sia a Milano che nelle altre città stiamo registrando un piccolo boom della raccolta pubblicitaria sui cartelloni e soprattutto sui grandi schermi disponibili nelle stazioni. Anche su questo business abbiamo una crescita a doppia cifra. Alla Stazione Centrale, in particolare, abbiamo rivitalizzato un terzo del mezzanino da cui si gode una bella vista dall'alto sui binari con l'apertura dei ristoranti Obicà e Maio che contribuiscono a potenziare l'offerta anche nei confronti di chi vive e lavora nel quartiere. Si tratta di un progetto in corso che dovrà essere completato ospitando altri ristoranti di

qualità fino ad occupare tutti i 2.500 metri quadrati del mezzanino. Ma è solo l’inizio. Ecco perché abbiamo incaricato due studi di architettura come la milanese Oneworks e gli spagnoli di L35 di disegnare una sorta di ‘piano regolatore’ su cui basare lo sviluppo delle due stazioni di Roma e Milano nei prossimi anni».