Giovane, vegano e condiviso: il futuro in scena a Londra

londra-01-1-71cec509

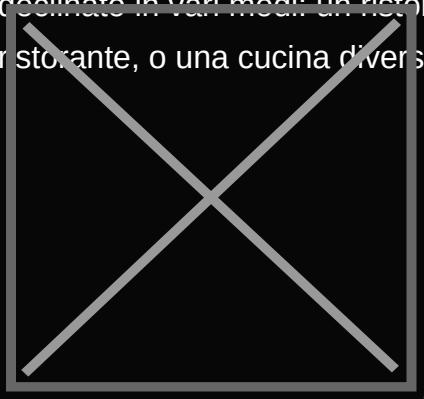
Succede di tutto, l’uscita dalla Ue e la principessa reale di colore, la neve che blocca mezza città giusto al mio arrivo e un ritorno di Guerra Fredda con ex spie russe avvelenate, ma Londra è sempre Londra, fucina di tendenze, uno sguardo sul quello che sarà. Ancora oggi, nonostante il mondo globalizzato e instagrammizzato, qui si respira il futuro. E non bisogna nemmeno andare tanto a cercarselo, perché si palesa a ogni angolo di strada e quartiere ex derelitto ma oggi al centro della movida. Ieri Camden, oggi Shoreditch e Brixton, ma intanto qualcosa si sta muovendo a Peckham, chissà. Tutte anime diverse della stessa città che poi restano vive portando avanti la loro personalissima interpretazione della vita fuoricasa. Espressa nei bar, locali e ristoranti che si rinnovano in continuazione, seguendo le esigenze dei nuovi consumatori.

VEGANO PER TUTTI, SENZA POLEMICHE

La tendenza più evidente al momento a Londra è il vegano. Nel segno dell’inclusività, lontano da ogni ghettizzazione o rifugio dorato. La filosofia che si oppone all’utilizzo di prodotti di origine animale nell’alimentazione, nel bere e nell’abbigliamento, è infatti applicata a tutti i campi del fuoricasa. E dunque ecco fiorire nei quartieri più in voga e nel centro città ristoranti cinesi, giapponesi e peruviani, pub, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, ma anche chioschi e caffè vegani: praticamente non c’è tipologia di locale che non abbia la sua declinazione animal-friendly. “La gente ha capito che mangiare vegano è, semplicemente, più sano. Viene qui per gustare piatti semplici ma gustosi, e poi si sente meglio, sazia ma non appesantita” ci spiega **Andu**, da 20 anni a Londra ma che solo due anni fa ha aperto il suo ristorante etiope vegano a Dalston, l’Andu Café. I clienti? Di tutto un po’: “Metà vegetariani e vegani, metà onnivori – dice **Hugo Rocha**, store manager di Mildred’s – c’è chi viene per convinzione, chi per curiosità, chi per stare più leggero. Di sicuro al momento a Londra c’è un grande interesse per il cibo vegetale”.

I COCKTAIL BAR MATRIOSKE

“Mettere su” il proprio locale è affare assai complicato e costoso. Perché allora non utilizzare gli spazi di un ristorante o un bar più classico per proporre la propria personale idea di mixology o di cucina? L’Evening Standard l’ha chiamato “effetto matrioska”, è sempre più diffuso a Londra e può essere declinato in vari modi: un ristorante con pochi tavoli dentro un bar, un banco da mixology in un ristorante, o una cucina diversa, etnica o vegana ad esempio, all’interno di un locale tradizionale.

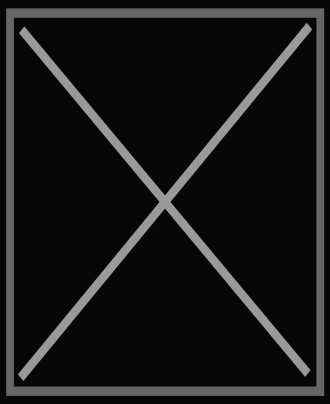


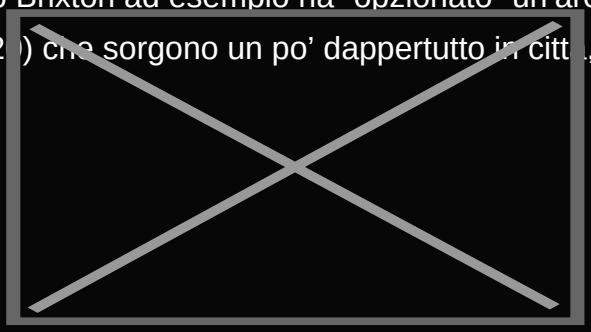
Al **Blue Post**, pub di Soho recentemente rinnovato, le anime sono addirittura tre: il classico pub, il cocktail bar e un mini ristorante da 11 coperti che cavalca uno degli altri trend del momento: il tavolo, anzi il bancone con cucina a vista, condiviso. Dove socializzare con i vicini di tavolo. È in fondo la logica della sharing economy applicata al fuoricasa: va per la maggiore, con Uber ormai diventato indispensabile nelle serate in città ben più del classico (e ben più caro) taxi inglese nero.

TÈ COME IL CAFFÈ

Il tè delle 5, scones e sandwich al cetriolo, è un’istituzione inglese che resiste indomita nei grandi alberghi del centro, ma la novità in città sono le teerie. Prendete una caffetteria stile Brooklyn, con arredi in legno grezzo, divanetti e un ambiente accogliente, ideale per sostare e lavorare, fare quattro chiacchiere tra amici e consumare uno spuntino, la colazione o un pranzo. Aggiungete un po’ di verde, una lavagna con i piatti del giorno, un menu articolato con spiegazione su aromi e origini. Niente di nuovo vero? Ora sostituite il caffè con il tè. Otterrete la teeria calda e inclusiva, senza maestri del tè o prezzi da boutique del lusso ma che sprigiona aromi e propone decine di varietà realizzate dalla casa sulle tre basi di tè verde, bianco e nero.

MERCATI, CONTAINER, PARCHEGGI: TUTTO IL CIBO IN UN SOL LUOGO



I mercati coperti fanno parte della tradizione britannica, ci sono in ogni città fin dal Medioevo. E ancora oggi continuano a prosperare, declinati in mille modi. Londra ne ha decine, in ogni quartiere, a partire dal più antico, il Borough market attivo dall'anno Mille, rinnovato e ormai inserito nei tour classici. Ma da qualche anno la città ha iniziato a rimpossessarsi di aree dismesse per riunire in un solo luogo chioschi per il cibo, ristorantini, cocktail bar e negozi di ogni tipo. Il modo più semplice e veloce? Utilizzare dei container. Spazi tutti uguali per dimensioni, ma declinati in mille modi, dove trovare dal cibo all'abbigliamento, dagli accessori ai gadget, alla manicure. Sono luoghi di ritrovo tra amici dove decidere sul momento dove andare a mangiare. E se non ci si mette d'accordo, ognuno compra una cosa diversa da consumarsi negli spazi comuni all'aperto. Semplice e perfetto per la generazione Millennials curiosa di provare nuovi cibi e condividere tutto. Sono aree spesso temporanee (Pop Brixton ad esempio ha "opzionato" un'area dismessa ed è aperto a realtà locali e sociali fino al 202) che sorgono un po' dappertutto in citt , da Shoreditch a Croydon. La più nuova di queste food hall  "alternative" si trova nella vivacissima e ancora piuttosto "selvaggia" Peckham. **Peckham Levels** ha preso possesso di un vecchio parcheggio di sette piani in questo quartiere emergente a sud del Tamigi creando un hub dove cibo e mixology, musica ed eventi culturali ma anche studi d'arte e design e palestre interagiscono. Più easy e rilassato di un centro commerciale, più denso di opportunità di una via del centro città, e decisamente più originale. Così la città si rinnova, e continua a dettar legge e inventare nuovi stili di vita, e di consumo.

Da Londra, il Fuoricasa da copiare

Sanguinolento e vegetale: l'hamburger di Londra da provare