Tendenze: dallo street food alla cucina a vista

bangkok-grilled-343ff560

L’idea di creare la cucina a vista in ambiti commerciali/retail potrebbe avere una diretta parentela con le differenti cucine di strada di tutto il mondo. Lo Street Food prevede il coinvolgimento dell’utente alla preparazione Live delle pietanze e al consumo immediato delle stesse. I piatti espressi vengono cucinati “ a vista”.

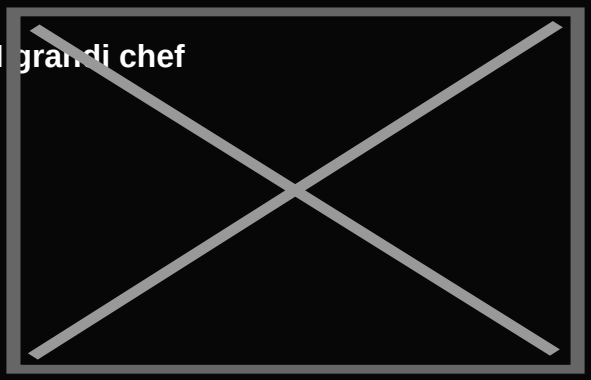
Questo fenomeno si connette direttamente con la globalizzazione della società, sia in relazione alla diffusione di culture diverse nei singoli paesi, sia per la possibilità di conoscere su larga scala le culture diverse grazie ai media e a internet, sia grazie alla facilitò di viaggiare con lo sviluppo dei voli low cost.
Si viaggia di più, in rete e fisicamente, e si amplia, in maniera quasi automatica, la conoscenza di diverse culture e differenti tradizioni. Si osservano e si imparano diverse culture e si sperimentano novità per rendere più interessante l’offerta commerciale.
Questo aspetto culturale è molto affascinante e implica un coinvolgimento diretto dell’osservatore al processo della preparazione culinaria. Si assiste alla preparazione imparando i procedimenti delle diverse ricette, si ammira la manualità del cuoco e ci si prepara alla degustazione. In molti paesi del mondo, dall’Oriente al Sud America, è presente una ricca cucina da strada. Nelle principali vie e piazze urbane, si può accedere velocemente ad un pranzo o a una merenda. Questa modalità di fruizione del cibo è in un certo senso stata portata indoor attraverso l’idea del design contemporaneo di “aprire” le cucine e far partecipare alla preparazione l’utente, esattamente come succede nello street food.



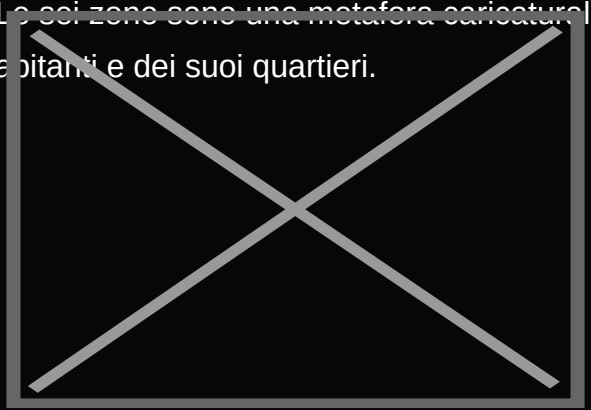
A Marrakesh, in Marocco, lo street food si trasforma in una

vera e propria food court a cielo aperto: nella grande piazza di Djemaa si radunano bancarelle di ogni tipo che montano nel pomeriggio lunghe tavolate comuni per smontarle a notte fonda. Spiedini cotti alla brace, fritti, dolci e bevande tipiche si alternano con numeri identificativi in una maglia a blocchi ortogonali: una sorta di mercato mangereccio a cielo aperto.
Un altro meraviglioso esempio sono le bancarelle su ruote della Thailandia che spostandosi riescono ad attraversare quartieri interi dalle periferie al centro. I proprietari –cuochi propongono piatti cotti nella wok e spiedini alla brace. Anche in Sud America esistono chioschi ambulanti che preparano il pranzo. I messicani che escono dagli uffici a Città del Messico, ad esempio, fanno la coda in strada per assaggiare i tipici tacos dalle diverse farine.

I grandi chef



Anche i grandi chef decidono di raccogliere la sfida dei cuochi di strada e cucinare a vista spettacolarizzandone tutti gli aspetti.
Albert Adrià, ha aperto a Barcellona, insieme al fratello Ferran e ai fratelli Iglesias, Juan Carlos e Pedro Borja, proprietari del ristorante Rias de Galicia, il Tickets Bar (la vida tapa).
Il concept è talmente incentrato sul tema della cucina a vista che ha dato il nome al tapas-bar, invitandoti al cinema. Albert struttura il suo locale con grandi banconi che si muovono intorno a sei aree gastronomiche differenti per goderti lo spettacolo!
L'aspetto ludico e il coinvolgimento allegro da parte dell'utente è alla base del concetto "la vida tapa" che diventa quasi uno stile di vita per i fratelli Adrià.
Un offerta sofisticata di Tapas d'autore divisa per aree tematiche. La Estrella – la classica "barra" per la birra alla spina, Nostromo – montaditos, La presumida – cucina a vista, El Garatgee – la griglia, El Camarote de los Marx – mescita al banco con doppio fronte interno ed esterno, La Dolça – la pasticceria.
Le sei zone sono una metafora caricaturale di differenti aspetti della città di Barcellona, dei suoi abitanti e dei suoi quartieri.

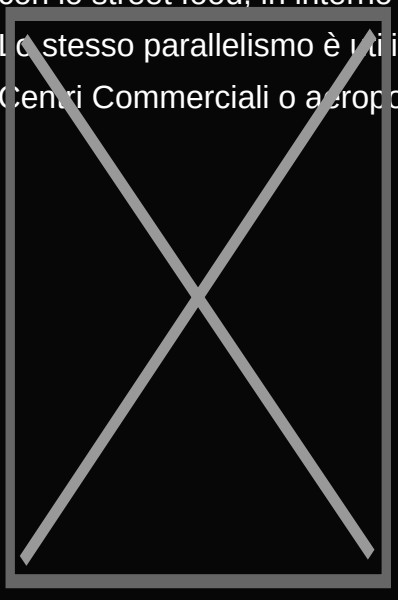


I banchi di cucina rigorosamente in acciaio delineano la

netta divisione tra il mondo dello chef e quello del cliente in cui altri materiali caratterizzano lo spazio, come il legno e il corian bianco. La preparazione dei piatti avviene completamente in trasparenza; le uniche aree separate sono gli spazi tecnici delle celle frigorifere e del lavaggio. L'arredo in generale è molto colorato e vagamente "pop", unendo differenti stili. Con un linguaggio basato sulla tradizione spagnola unisce elementi di design e di una tradizione quasi domestica. Una banda a led a messaggio variabile, quella classica da cinema con l'elenco della programmazione, scorre lungo le pareti animando lo spazio di messaggi a tema. Interessante anche il sistema di chiusura della cucina a vista creato grazie a vecchie tapparelle in legno che creano un ritmo interessante e riportano in un mood domestico in contrasto con l'area molto tecnica in acciaio delle attrezzature.
Estremizzando il concetto di cucina a vista quale palcoscenico dell'elaborazone del cibo, Teatro 7 è un esempio culturale interessante: è un locale di 66mq strutturato come una vera cucina professionale, che propone corsi ed eventi culinari. Una scuola di cucina in vetrina che mette in mostra le lezioni in una sorta di showcooking quasi su strada. Le ampie vetrate offrono uno "spettacolo culinario" su strada mostrando la tavolata animata dei partecipanti ai corsi organizzati dallo Chef Jason Gaccione.
E la cucina a vista dalla strada è anche l'idea originale del ristorante El Carnicero da poco inaugurato a Milano. Qui la cucina che si affaccia sulla strada, oltre che all'interno della sala, diventa non solo punto di attenzione curiosa per i passanti, ma un invito trasparente (è il caso di dirlo) a provare le specialità della casa.
La cucina al centro è anche l'idea di Chöks - The chocolate kitchen a Barcellona che non solo vende bonbon di cioccolato ma li produce live dando modo a chi fosse interessato di partecipare a corsi e workshop per imparare l'arte del cioccolato.

Fuori dal comune

Questi esempi portano il cibo su di un piano diverso dal comune, trasformandolo in una metafora che lo rende protagonista e attore con valori arricchiti dalla partecipazione alla sua lavorazione. In esterno con lo street food, in interno si lavora con la cucina aperta.
Lo stesso parallelismo è utilizzabile anche per i food market, che diventano food court all'interno di Centri Commerciali o aeroporti.



Un esempio di food market in cui si mangia e si vede la preparazione

delle offerte gastronomiche è il **Borough Market** di Londra. Questo affascinante luogo è uno dei più storici e dei più grandi mercati alimentari della città e offre uno dei panorami più completi e sofisticati dello street food anglosassone e internazionale. Viene menzionato già nel XIII secolo - anche se la sua origine sembra sia molto più antica. La struttura che si vede oggi è comunque del 1860 mentre l'entrata in stile art-decò è degli anni Trenta del '900. (è stato set per il film Harry Potter e il Prigioniero di Azkaban). All'interno della vecchia struttura si possono incontrare banchi di prodotti artigianali e bio che arrivano da diverse regioni dell'Inghilterra (formaggi, verdure, pane prodotti di gastronomia.).



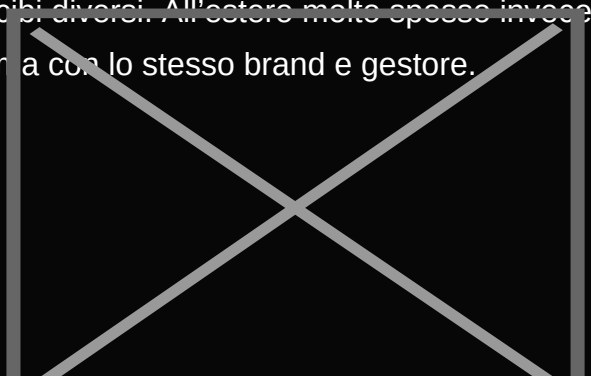
Ma l'elemento che più caratterizza il mercato è la presenza di molti banchi internazionali che offrono cibi cotti al momento espressi con origini di provenienza diverse: dal nord Africa alla cucina mediterranea per arrivare fino all'asia. Si possono gustare sausage rolls e meat pie tipicamente british ma anche paella spagnola e formaggi francesi, parmigiano reggiano dop e lokum e kebab turchi. Un pranzo al Borough è unico perché grazie a questa trasversale offerta puoi scegliere un pranzo di qualità e ricco di intrattenimento. Gli artigiani del cibo ai fornelli svelano le ricette e le modalità di cottura e i procedimenti di piatti diversissimi.

Le food court

Questi valori: internazionalità, intrattenimento, freschezza di prodotti e velocità di fruizione sono stati riproposti in una modalità analoga nelle Food Court dei Mall o degli aeroporti. Con la stessa struttura di layout a isole gastronomiche a tema ripropongono cucina a vista e velocità di fruizione "a banco" associate a ricchezza e diversità.

Il mix proposto è di tendenza e si concentra su proposte bio e salutistiche, piatti regionali e aree dedicate all'etnico, i menù si semplificano e si propongono offerte a combo più appetibili dal punto di vista commerciale e funzionale a livello operativo.

In Italia le food court sono per la maggior parte multi brand, con differenti gestori che offrono servizi e cibi diversi. All'estero molto spesso invece sono presenti food court con un mix funzionale importante ma con lo stesso brand e gestore.



Bangkok l’ultimo piano del quale è dedicato alla food court. Uno spazio unico con differenti box a tema dalle più importanti rappresentanze della cucina orientale: Cina, Giappone, Thailandia o della cucina internazionale: italiana, messicana o francese. Un mix internazionale molto ampio.
Ogni stand è strutturato con una pianta a base quadrata, i lati sono costituiti da un banco periferico di distribuzione il cuore centrale invece è la cucina a vista che a seconda del menù modifica il suo impianto per accogliere le diverse attrezzature. La struttura dei singoli box rende tutto molto interessante. Poter infatti assistere alla preparazione dei piatti ricorda quei valori di intrattenimento dello street food e rievoca le stesse emozioni di novità e curiosità. Queste emozioni ricercate dai format commerciali di ultima generazione sono sicuramente un fattore vincente al netto dello scontrino pagato.
Il valore emozionale, sensoriale e culturale ci fa ritornare in questi luoghi per assaggiare tutte le specialità internazionali facendo “un giro del mondo” culinario a costi ridotti.

Consuelo Redaelli, titolare dello studio Toolskit di Milano, è specializzata in progettazione d’interni per bar, ristoranti, mense aziendali, stand, allestimenti temporanei fieristici, chioschi e isole tipiche e di progetti di comunicazione a 360° e di eventi, realizzati chiavi in mano. È anche docente presso all’Istituto Europeo di Design Milano IED nel corso di tesi di interior design. toolskit.it