A tavola con il ‘fantastico’: l'imperdibile hospitality a tema horror

[foto sopra: Photos © 2019 Museum HR GigerAndy Davies]

L’hospitality supera i confini del fantastico: si può cenare alla tavola di Re Artù, sorseggiare drink in compagnia delle sirene e bere pozioni degne di Harry Potter. Ma i locali a tema fantasy e horror sono tutt’altro che una scelta kitsch! Cominciamo con una selezione di tre locali nati all'insegna di atmosfere dark e spaventosamente...divertenti!

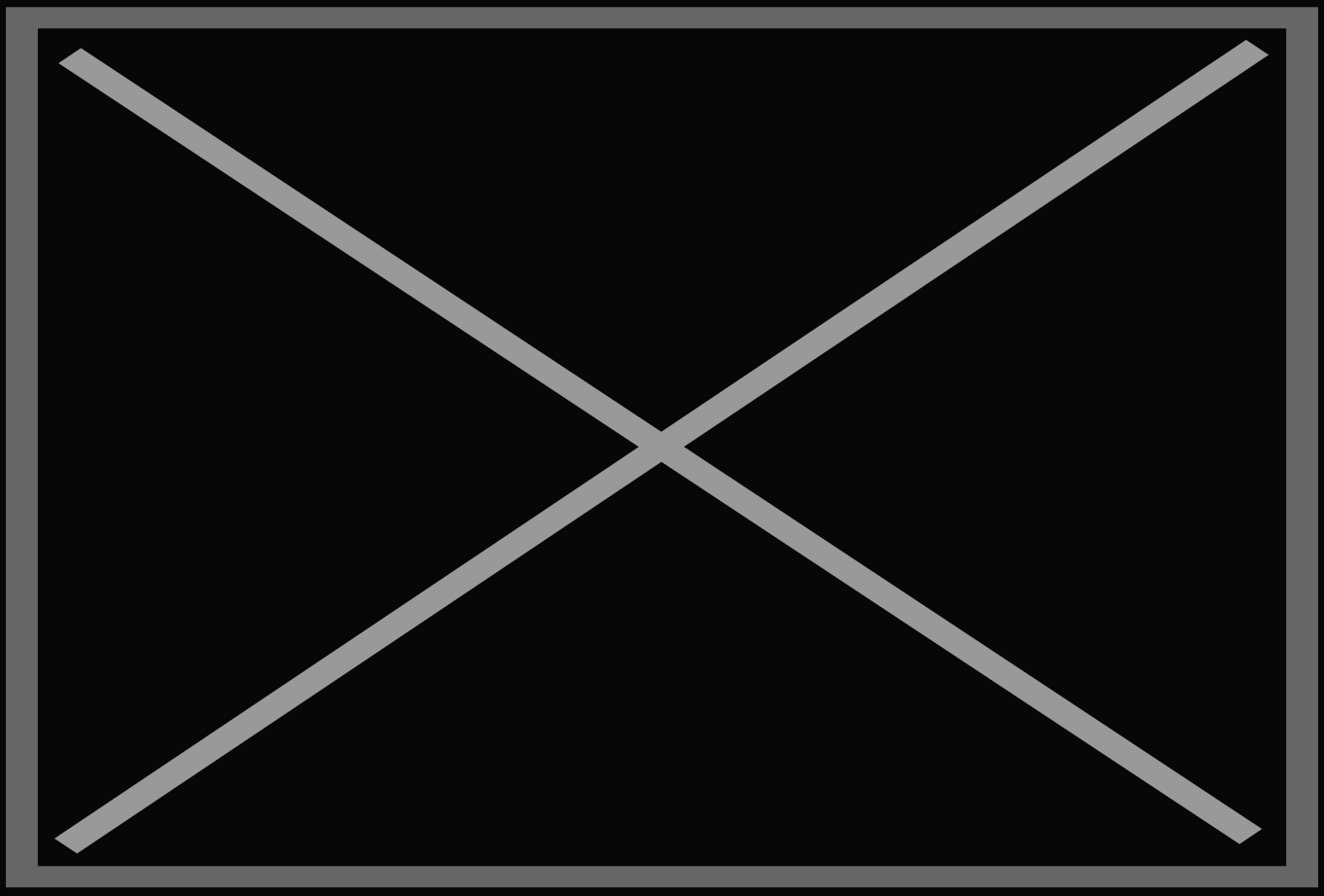
A LONDRA SI MANGIA LA PIZZA DELLE TENEBRE



Mai pensato di azzannare una pizza nera come le tenebre in un’atmosfera nostalgicamente anni ’80? È possibile fare questa esperienza grazie a **Pete Lucas e Alex Fisher**, due amici geeks che, dopo alcuni anni di esperienza nella gestione di grandi attività horeca, decisero di aprire il loro luogo speciale: un locale per adulti dove sarebbero voluti andare da ragazzini. Ispirandosi al film sui vampiri “Ragazzi Perduti”, nel 2017 aprono a Londra **Lost Boys Pizza** , seguito dopo 18 mesi da una seconda location in città. Ma cos’è che lega un horror anni ’80 con una start-up dai mezzi inizialmente ridotti? La **pizza nera**. Il particolare **impasto con il carbone** ha infatti unito due diverse necessità: servire un prodotto alternativo e tenebroso destinato a diventare virale sui social e dare quella nota affumicata utilizzando un forno elettrico non avendo sufficiente budget per uno a legna. La pizza dei vampiri si è imposta come un’alternativa a quelle in stile italiano e americano

della concorrenza grazie al suo aspetto e all’impasto leggero. Ma se la pizza è buona da far paura, non da meno è l’atmosfera: a tema ma con stile e con attenzione verso una filosofia “zero sprechi”.

[caption id="attachment_168384" align="aligncenter" width="700"]



Atmosfere horror e anni ’80 e l’alternativa pizza nera al carbone hanno fatto il successo delle due location a Londra di Lost Boys Pizza[/caption]

Niente menù ai tavoli ma stampati sulle pareti fra immagini di icone horror come Nosferatu e Vampira. Al fianco dei lampadari a forma di teschi, spiccano quelli realizzati con ombrellini da cocktail riciclati. Le pareti colorate sono state scelte pensandole come sfondi perfetti per i selfie. Il tocco finale è il soffitto decorato con un collage di fumetti. Al banco bar i **cocktail sono pre-batch** per accorciare i tempi e vengono realizzati con il minimo  spreco rinunciando a guarnizioni di frutta e cannucce. Ovviamente riportano nomi a prova di veri geeks: il Justice 4 ‘Barb fa riferimento al

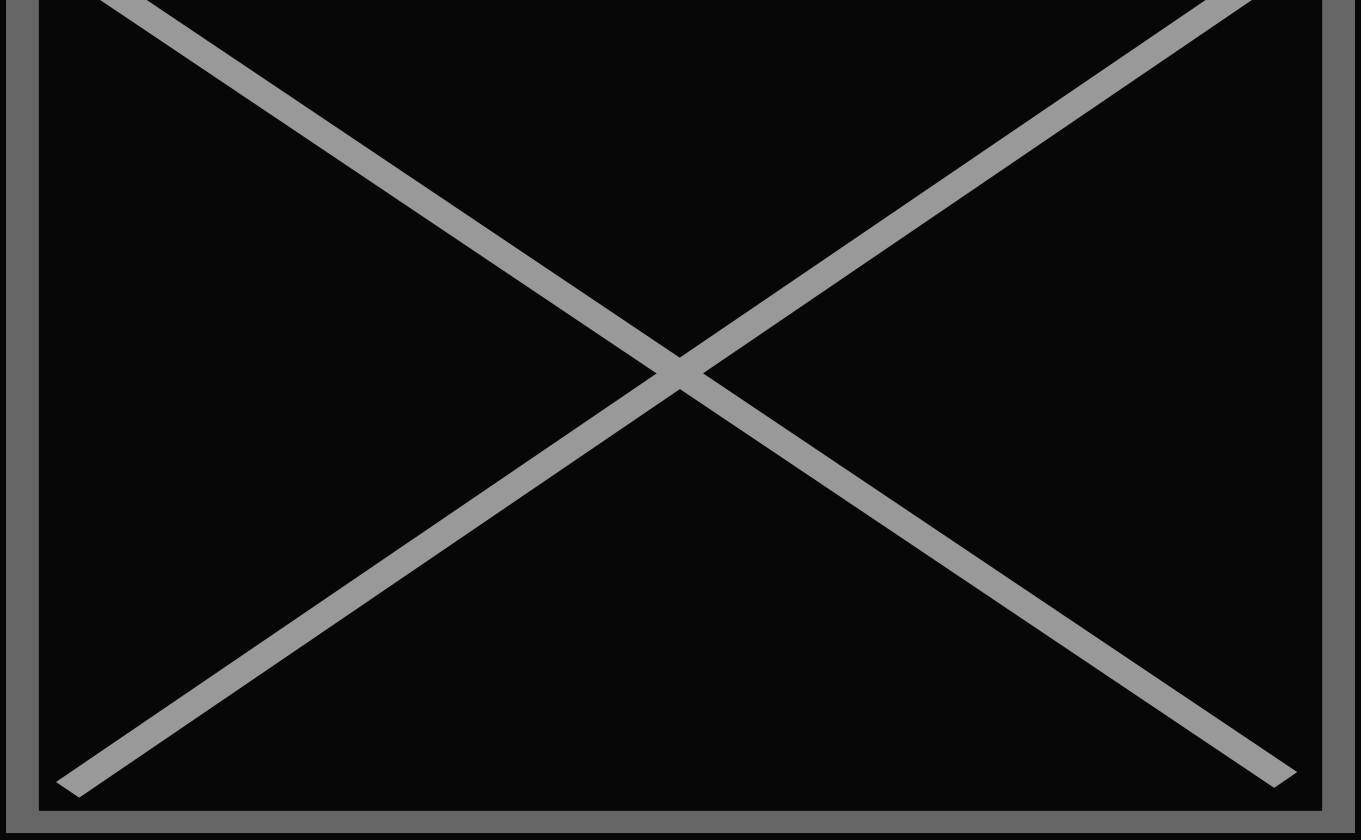
rabarbaro ma anche al telefilm “Stranger Things”. Non mancano accostamenti avventurosi come il Daiquiri ananas e salvia. In un locale di vampiri non può mancare una cripta: si chiama proprio così la stanza dove si tengono le movie nights. Il biglietto per la visione del film prevede anche pizza e cocktail. Le movie nights, che si tengono il giovedì e possono ospitare fino a 16 persone, rappresentano una soluzione ideale per aumentare gli incassi infrasettimanali e fidelizzare i clienti. La formula ha funzionato talmente bene che ora vengono richieste proiezioni private per feste e compleanni.

I . BAR DA UN ALTRO PIANETA



Era il 1979 e nei cinema usciva “Alien” che reinterpretava i viaggi spaziali e gli alieni con una nuova angosciante veste firmata dal celebre artista svizzero **H.R.Giger** da sempre noto per l’originalità delle sue opere. Tornando con i piedi sulla terra e più precisamente nel grazioso scenario di Château St. Germain in Svizzera ci si sorprende di trovare un angolo di pianeta alieno che stacca totalmente dallo sfondo delle pittoresche montagne. Il castello è infatti sede del **Museum HR Giger** e del relativo bar che rappresenta l’ultima grande opera dell’artista nonché un’esperienza unica nel suo genere. Dal soffitto ai pavimenti, dai tavoli alle sedie tutto è stato progettato da Giger seguendo lo stile biomeccanico ideato per la fortunata serie di film “Alien”. La drink list presenta cocktail come Alien Blood e The Facehugger, uno shot ispirato all’infausta morsa dell’alieno. Molto apprezzato è l’**Alien Coffee**, un caffè servito con doppia crema, meringhe (una specialità locale) e un liquore della zona color verde brillante. Al fianco dei drink non mancano snack e una **selezione di formaggi e salumi tipici svizzeri** rimanendo local in un contesto più che globale, decisamente spaziale! In una location al contempo bellissima e inquietante tutti i clienti si sentono a loro agio e i fan non mancano di firmare il guest-book pieno di messaggi da tutto il mondo.

[caption id="attachment_168387" align="aligncenter" width="700"]



Lo

stile biomeccanico di HR Giger a contrasto con il pittoresco paesaggio svizzero (Photos © 2019 Museum HR Giger/Andy Davies)[/caption]

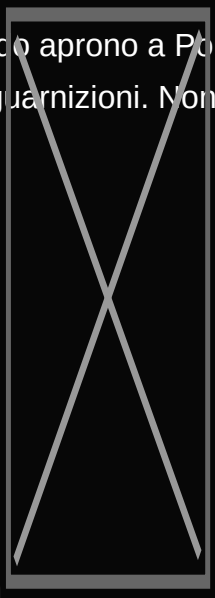
CIAMBELLE DA FAR R SVEGLIARE I MORTI



Non tutte le ciambelle vengono con il buco, ma di certo quelle di **Voodoo**

Doughnut sono magiche! Tutto comincia con **Cat Daddy e Tres Shannon**, due amici alla ricerca di

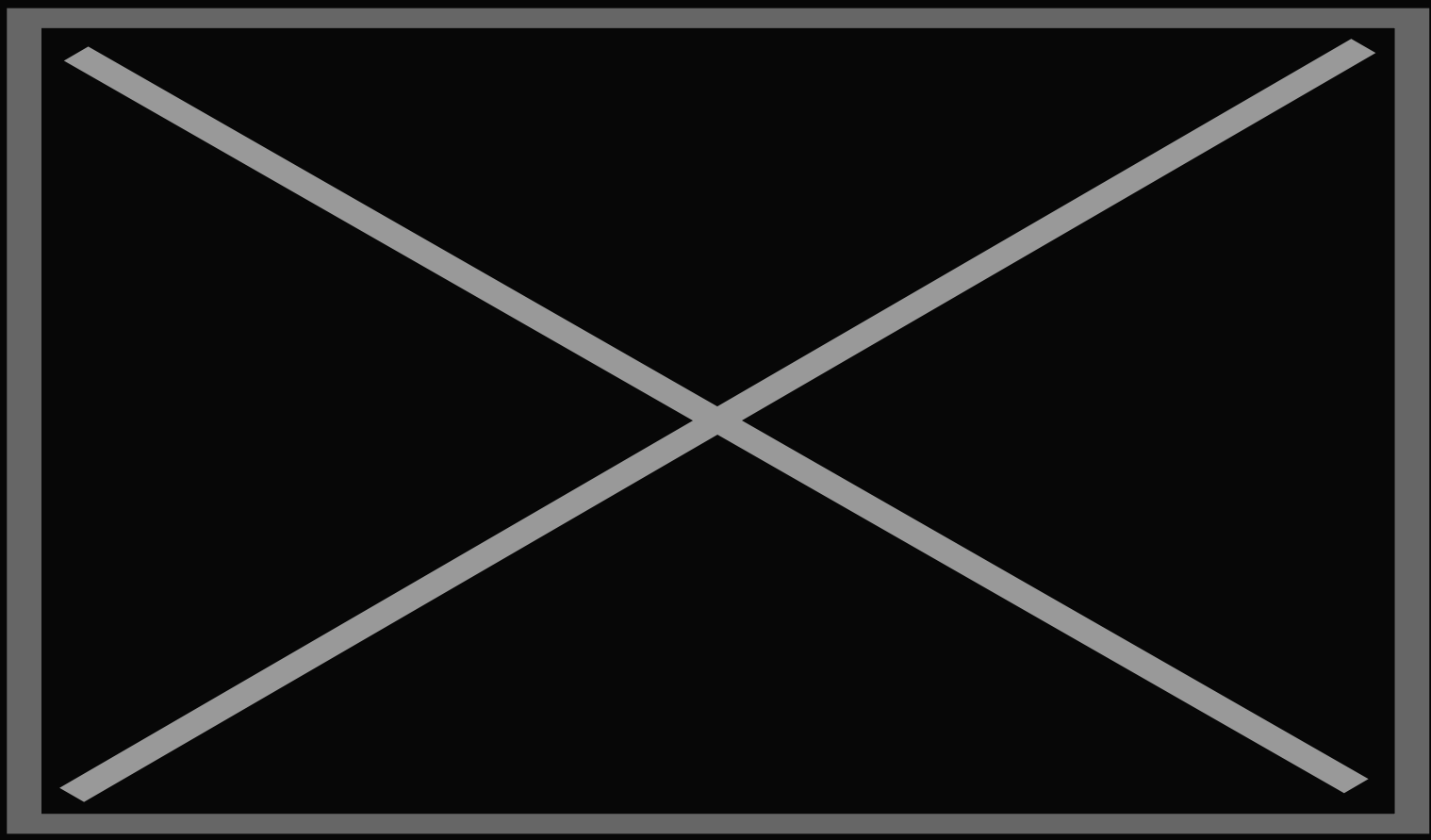
un’idea imprenditoriale e con la voglia di osare. La risposta arriva nel 2003 quando aprono a Portland il loro primo negozio di ciambelle dove decidono di divertirsi esagerando con le guarnizioni. Non c’è



limite al gusto e alla fantasia: topping di cereali, polveri e spezie, non mancano n

eanche le **ciambelle speciali con ostriche vere o ripiene di Red Bull**. Mentre la Bacon Maple Bar, una ciambella allungata con glassa di acero e una fetta di bacon fritto come guarnizione, diventa un must chiacchieratissimo, il brand con lo stregone vodooo nel logo si espande con nuove location in Oregon, Colorado, Texas, California e Florida. La vera magia sta nella personalizzazione: i clienti possono richiedere le loro ciambelle scegliendo forma, colore e gusto. Nel menu attuale non mancano chicche a tema esoterico: la **Voodoo Doll ha la forma di una bambolina urlante e un ripieno di lampone** mentre la Diablos Rex è una ciambella al cioccolato con un pentacolo disegnato con glassa di vaniglia. In autunno e durante Halloween i clienti impazziscono per le ciambelle al gusto di zucca.

[caption id="attachment_168391" align="aligncenter" width="783"]



Cat Daddy e Tres Shannon, le menti dietro a Voodoo Doughnut, due amici imprenditori che hanno deciso di osare con il loro brand[/caption]

A tavola con il ‘fantastico’: locali (e animali) fantastici e dove trovarli

A tavola con il ‘fantastico’: a cena tra uova di drago e idromele