Family friendly concettuale, una formula in continuo divenire

family-friendly-4-d8637de8

Una nuova formula, **family friendly**, che imita il concept delle grandi catene anglosassoni del food & beverage, è approdata recentemente anche in Italia: un'equazione che sta rivoluzionando il mondo della ristorazione italiana, il suo design e le abitudini degli italiani. L'atmosfera è tradizionale e familiare. Gli arredi e i materiali utilizzati sono quasi sempre naturali: pietra, legno e ferro.

Family friendly è un termine che oggi si usa spesso per descrivere un locale che offre servizi utili sia per i genitori che per i bambini. Una formula accattivante che richiama tantissimi clienti nei locali che la propongono. Tanto seducente che alcuni ristoratori per attirare più clienti nei loro locali promettono servizi che non possono offrire per vari motivi, soprattutto logistici.

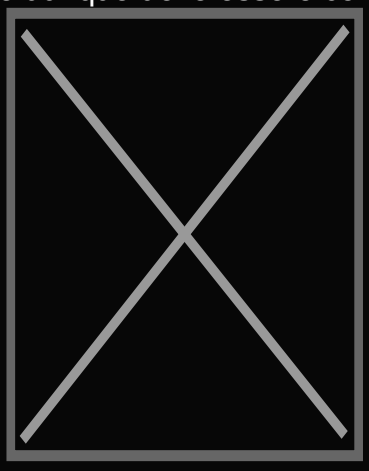


Nel nostro Paese le **ludoteche con ristorazione**, dove gli adulti possono consumare la cena con gli amici, senza preoccuparsi dei loro figli che nel mentre si divertono negli spazi adiacenti alla sala dove stanno mangiando, oramai sono tantissime. Qui, l'animazione è fondamentale, un servizio relativamente giovane che 20 anni fa non esisteva; oggi invece, quasi tutti i locali family oriented la offrono.

Alcuni esercenti, per risparmiare sui costi, si avvalgono di risorse umane interne, altri invece si affidano a realtà esterne, ad aziende specializzate in animazione. "Si cerca di proporre un'animazione

il più possibile omogenea con scelte che non escludano nessuno – afferma **Davide Maffei** di Bodio, in provincia di Varese, titolare del **Cappellaio Matto**, organizzatore di eventi aziendali e animazione –. Spesso ci si ritrova con bambini di età diversa, in spazi piccoli e magari con un solo animatore. In tal caso, partiamo con la creazione di giochi con materiali di recupero, per poi passare a un'animazione musicale e finire con uno spettacolo più articolato che solitamente è di magia".

È indubbio che i locali di questo genere necessitino di spazi piuttosto ampi, di **arredi e confort indispensabili**: seggioloni, fasciatoi per il cambio dei pannolini e ascensori, qualora il locale non fosse a piano terra, per garantire alle famiglie con passeggini di raggiungere i tavoli. Graditi dalle neo mamme infine, gli angoli dove potere allattare i neonati. Il locale dunque deve essere confortevole e, soprattutto, funzionale.

[caption id="attachment_169592" align="alignleft" width="185"]  Franco Costa[/caption]

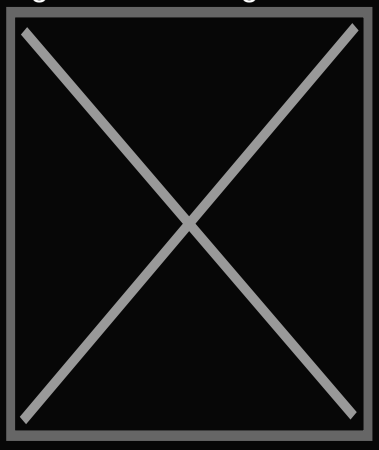
"Oggi il design è intelligente quando interpreta la semplicità e la facilità – afferma **Franco Costa**, presidente di **Costa Group** (azienda specializzata nella realizzazione e progettazione di esercizi pubblici) –. Chi decide di aprire un locale deve pensare che non lo fa per sé ma per il pubblico; e per il pubblico deve creare situazioni in cui la condizione primaria siano il sorriso e l'atmosfera, che insieme alla qualità, creano situazioni favorevoli che rendono un locale facile".

Anche l'occhio vuole la sua parte e creare l'atmosfera giusta per far star bene le persone che vivono il luogo è importantissimo; quindi l'illuminazione, la distribuzione degli spazi e gli arredi sono fondamentali. **Giuseppe Dondoni**, architetto e progettista di locali di intrattenimento afferma: "Nei bar/ristoranti family friendly è meglio evitare le zone buie, con illuminazione soffusa, minimalista, oggi tanto in voga nei locali alla moda che puntano soprattutto sull'impatto scenografico. Siccome le strutture e le volumetrie dei locali per le famiglie sono piuttosto ampie e luminose, l'atmosfera deve essere godibile e il meno 'estrema' possibile. Meglio se gli apparati illuminanti non siano lampade a

led ma luci calde e diffuse”.

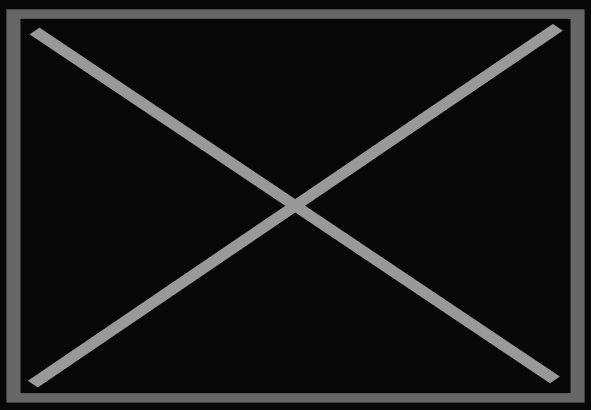
I LOCALI ‘FAMILY FRIENDLY’ IN ITALIA

Non esiste un censimento ufficiale dal quale si possano rilevare i dati relativi ai locali family friendly, però informazioni attendibili si possono ricavare navigando in internet, dove già si intuisce che la formula pro family riscuote maggior successo più al nord – e in particolar modo nella provincia – e soprattutto vicino agli svincoli autostradali, perché facili da raggiungere dalle famiglie che vivono nei comuni limitrofi.

[caption id="attachment_169593" align="alignright" width="190"]  Giuseppe Dondoni[/caption]

Questo non significa che in città non ce ne siano o non ne nascano. Anzi, analizzando attentamente il fenomeno, si può notare che recentemente ne stanno sorgendo tantissimi nelle grandi città ma diversi da quelli periferici per impostazione e concetto. “I ristoranti family friendly delle grosse realtà urbane – puntualizza l’architetto Dondoni – hanno un’impostazione completamente diversa da quelli dei paesi. Un esempio che meglio chiarisce questo concetto è il **City Life District**, a Milano, dove vi è un intero piano dedicato esclusivamente al food dove sfilano pizzerie e ristoranti di ogni nazionalità che inglobano un’area piuttosto ampia dedicata ai bambini. È evidente che in questo caso il locale family friendly è l’intero building e non più il singolo ristorante”.

Lasciando l’ex quartiere Fiera, sempre a Milano, ci dirigiamo verso il centro attraversando i quartieri della movida milanese, **Sempione, Brera e Isola**, dove si susseguono – uno appresso all’altro – bar, ristoranti e trattorie storiche e nuovi locali, le cui mura un tempo ospitavano vecchi opifici o uffici di grosse assicurazioni o banche. Metrature importanti, che ogni sera ospitano gente di ogni genere e target, comprese appunto famiglie con prole.



“Credo che oggi l’attenzione verso le famiglie e i bambini debba essere una costante di tutti i locali – riprende Franco Costa – Ecco perché è bene, in fase di progettazione, **non ricorrere all’esasperazione assoluta degli stili**, soprattutto se predominano su cibo e ambiente; un locale oggi deve poter essere ‘accogliente’ per tutti, famiglie comprese, e non ‘riservato’ a un solo target”.

L’IMPORTANZA DELLA PROGETTAZIONE

Sono tanti i locali che per diversi motivi non riescono ad ampliare i loro spazi per accogliere le famiglie con prole. Un escamotage intelligente per attirarle è il ricorso a un ‘restyling concettuale’ utilizzando linguaggi inediti, dove le situazioni visive prevalgono sull’aspetto ‘logistico’: l’interazione tra luce, spazio e arredi. Un esempio su tutti è il ristorante fusion **Kanji light**, in via San Marco, a Milano. Voluto in primis dal suo committente, un gruppo di cinesi che lavorano in Italia da diversi anni e dal suo progettista, Luca Dondoni, il quale ha puntato soprattutto sugli arredi, sui colori e sui corpi luminosi del locale.



Il design è particolare. Le sedute e i tavoli sono originali, si possono comporre a piacimento. “L’interpretazione del luogo è scenografica – dichiara Dondoni –. Richiama il gigantismo: fiori rossi, alti 4 metri che ricordano le forme che i bambini realizzano quando

disegnano. Forme e colori che appunto stuzzicano la loro immaginazione”. Una valida alternativa che può aiutare a incuriosire anche il target ‘famiglie’ che rappresentano oggi davvero una **occasione di business** imperdibile!