Musei e ristorazione: quando cultura fa rima con gusto

musei-apertura-619afb19

Nei musei e spazi espositivi di nuova generazione la ristorazione è parte integrante dell'offerta generale. Che siano veri e propri ristoranti, bistrot o semplici bar-caffetteria, i pubblici esercizi contribuiscono a fare di musei e affini dei luoghi da vivere anche al di là della semplice fruizione di mostre ed esposizioni, e gettano un ponte fra la sede museale e la città tutto intorno. Fare ristorazione in questi luoghi vuol dire fronteggiare vincoli e opportunità del tutto particolari: alle limitazioni di orario e di visibilità esterna, fanno da contraltare location prestigiose e la possibilità di intercettare una clientela specifica e qualificata. Per saperne di più, abbiamo intervistato i responsabili di tre locali che operano in altrettanti spazi culturali di recente apertura.

DOPOLAVORO BICOCCA, PRESSO HANGAR BICOCCA, MILANO

HangarBicocca è uno spazio, nato nel 2004 su iniziativa di Pirelli, dedicato alla produzione, esposizione e promozione dell'arte contemporanea. Nei grandi ambienti frutto della riconversione di un vasto stabilimento industriale appartenuto all'Ansaldo-Breda, si programmano mostre di importanti artisti, e sono esposte in modo permanente opere "site specific", fra cui la imponente e suggestiva "I Sette Palazzi Celesti", di Anselm Kiefer.

dopolavoro bicocca

Presso HangarBicocca sorge anche Dopolavoro Bicocca, un format informale e divertente dove si possono gustare cene seduti, spuntini "mordi e fuggi", pranzi di lavoro, merende, brunch e aperitivi che richiamano le migliori tradizioni a partire da quella italiana. «Cerchiamo di offrire alla nostra clientela un servizio continuo» dice lo chef Lorenzo Piccinelli (dell'equipe dello chef Matteo Pisciotta): »i pranzi di lavoro per le aziende che si trovano vicino allo spazio, i brunch della domenica per le famiglie, merende e aperitivi per tutti e per i visitatori delle mostre che non hanno orari precisi. È possibile sedersi all'interno del ristorante o nel dehor oppure prendere qualche piatto come take away.

HangarBicocca è uno spazio dinamico e cerchiamo di seguire lo stesso concetto».

Dopolavoro Bicocca è aperto mercoledì a pranzo e dal giovedì alla domenica dalle 11 alle 24. Dal mercoledì al venerdì ci sono moltissimi pranzi di lavoro con un picco dalle 12,30 alle 15; mentre sabato e domenica si inizia con il pranzo o il brunch della domenica, si continua con la caffetteria del pomeriggio e aperitivi per poi finire con le cene. Il flusso durante il weeekend è abbastanza continuo tutto il giorno. Semplificando, si può dire che nel weekend conta lo spazio espositivo, mentre nei giorni feriali e di sera si ha a che fare soprattutto con clientela di lavoro.

«Le mostre sono fondamentali soprattutto durante i fine settimana» spiega Piccinelli. «Hangar Bicocca propone due mostre in contemporanea, altre attività collaterali e numerosi laboratori per bambini. Lavoriamo molto bene anche con le aziende che si trovano nelle vicinanze per pranzi, cene ed eventi speciali, oltre al costante flusso dei visitatori dello spazio».

Il pranzo con un piatto unico costa 15 euro, acqua e caffè inclusi. Il brunch costa 25 euro con un ricco buffet dolce e salato, succhi di frutta in caraffa, caffè americano, acqua e un piatto a scelta dalla carta. L'aperitivo con un cocktail a scelta e piattini sfiziosi direttamente al tavolo costa 8 euro la prima consumazione.

«Proponiamo dei piatti semplici ma con una scelta di materie prime di qualità. Il concetto è quello di essere dinamici anche in cucina. Quindi le nostre proposte stile 'street food' permettono ai nostri clienti di consumare in qualsiasi ora della giornata. Per esempio, le arancine ragù e piselli, l'hamburger classico, il panzerotto mozzarella e prosciutto sono sfizi sempre presenti oltre ad una carta con piatti semplici ma gustosi».

ROTONDA BISTRO, MILANO

Il Museo del Bambino di Milano ha aperto agli inizi del 2014 nella storica e particolarissima cornice della Rotonda della Besana. Più che un museo in senso tradizionale, è uno spazio in cui i bambini possono seguire mostre interattive e laboratori didattici. Negli ariosi ambienti dell'edificio a croce greca che si trova al centro della Rotonda (un prato circolare circondato da un portico chiuso), trovano spazio fra l'altro una libreria specializzata e il Rotonda Bistro. Quest'ultimo, con la bella stagione, sfrutta anche un vialetto del parco e una porzione di portici.

[caption id="attachment_28013" align="aligncenter" width="450"]Rotonda della besana Rotonda della Besana[/caption]

Pasquale Formisano, uno dei due titolari di Rotonda Bistrot, è un fotografo di architettura, e il suo socio è un ingegnere strutturista. «La mancanza di esperienza è la mia benzina e credo sia stata anche la mia fortuna: il non ragionare come un ristoratore ma innanzitutto come un avventore, probabilmente mi ha permesso di individuare delle soluzioni ‘laterali’ a cui altri non hanno pensato».

Al bando del Comune di Milano ha partecipato una quindicina di realtà di primo piano. «Credo che nella nostra affermazione abbia influito il modo in cui abbiamo saputo dedicare il progetto ai bambini, dall’immagine coordinata (colori dell’arcobaleno, spessore del banco da personalizzare coi gessetti...) a un’offerta semplice e di qualità, in cui trova spazio l’educazione al bello. Qui non si trovano personaggi di Walt Disney, ma un’immagine più raffinata in armonia con il contesto. I particolari d’arredo, come le abat-jour e le sedie in legno, rimandano a un concetto archetipico della casa, a una semplicità nel senso più nobile del termine».

Il Bistro nasce per i bambini del vicino museo, ma è aperto anche all’esterno. È anzi proprio con la clientela “altra” e nelle occasioni di consumo per adulti (in particolare l’apertivo, che rappresenta circa la metà del fatturato) che si realizzano i maggiori guadagni.

«Se dovessi pensare a questo posto come a un animale, direi che è un camaleonte» prosegue Formisano. «Aperto dalle 8 alle 23,30, cambia pelle e aspetto tre o quattro volte al giorno. La mattina presto si inizia con le colazioni. Poi apre il Museo: laboratori e esposizioni vengono frequentati a turni dalla durata precisa, per cui i bambini arrivano a ondate secondo intervalli regolari. Alla fine di ogni turno gli animatori invitano i bambini a fare un applauso: quello per noi è il segnale che ci dobbiamo mettere il coltello fra i denti e prepararci a fronteggiare la pacifica invasione! A pranzo tornano gli avvocati, i commercianti e gli impiegati del Policlinico. Il pomeriggio è tranquillo, e ha un’utenza molto varia. Il clou è all’ora dell’aperitivo, nel vialetto, col barman che prepara drink a basso contenuto alcolico e piattini semplici ma selezionati. Si finisce con la cena, che viene servita sotto il portico della Rotonda, valorizzato da un sapiente gioco di luci».

Dunque quanto conta essere attigui al Museo del Bambino e quanto, in positivo e in negativo, la particolarità del luogo? «Il Museo del Bambino ha avuto un ruolo di volano soprattutto all’inizio: il fatto di trovarci in un luogo chiuso e separato dalla città ci rendeva poco visibili. Soprattutto grazie ai frequentatori del MUBA si è attivato un passaparola che ci ha portato a essere spesso al completo. La location, che inizialmente era un handicap, si è trasformata in un grande vantaggio, vista la sua bellezza e tranquillità. Ma abbiamo la sensazione di essere conosciuti ancora solo da una minoranza di milanesi, quindi confidiamo in un’ulteriore crescita».

MAXXI21, ROMA

Presso il MAXXI di Roma, il Museo Nazionale delle Arti del XXI Secolo, inaugurato nel 2010, sono aperti due locali dedicati a ristorazione e caffetteria, entrambi gestiti da Relais Le Jardin, la società di catering romana aggiudicataria del bando. Uno dei due locali, il più piccolo, è interno agli spazi espositivi del museo, trovandosi nella hall. Ha arredi di design e svolge servizi classici da bar, con caffetteria, dolcetti, sandwich, monoporzioni da scaldare (petto di pollo e spinaci, riso, cuscus...).

[caption id="attachment_28012" align="aligncenter" width="498"]musei maxxi La caffetteria del Maxxi[/caption]

Il secondo locale, più grande, si chiama MAXXI21. Si trova in uno dei due edifici preesistenti che Zaha Hadid ha conservato e integrato nel suo progetto del MAXXI. La struttura – una caserma restaurata – affaccia sulla piazza del Museo e ospita anche il centro di ricerca B.A.S.E. (Biblioteca, Archivi, Studi, Editoria), la libreria e gli uffici della Fondazione MAXXI. Si tratta in sostanza di una struttura del museo in cui sono ospitati servizi e non spazi espositivi.

«Oltre ai servizi di caffetteria, MAXXI21 a pranzo offre un brunch con piatti di tutti i tipi e una particolare attenzione a vegetariani e celiaci, nel pomeriggio attrezza un corner con tè, cioccolato e dolci, nel tardo pomeriggio allestisce un happy hour e la sera, dopo l'orario di chiusura del museo (le 19), organizza con frequenza (due-tre volte la settimana) eventi privati o aziendali» spiega la responsabile Alessandra Piperno. «Per il brunch i coperti sono un centinaio. Per i tavoli esterni c'è anche un servizio alla carta. Nel corso della settimana la clientela è composta prevalentemente da chi lavora negli uffici delle vicinanze; durante il weekend invece c'è una netta prevalenza di famiglie».

[caption id="attachment_28014" align="aligncenter" width="477"]Maxxi 21 Maxxi 21[/caption]

Il MAXXI21 non è su strada, e quindi non ha visibilità: si affaccia sulla piazza interna del museo. Ma sia il MAXXI21 che l'altra caffetteria più piccola e interna al museo dispongono di accessi autonomi che fanno sì che gli spazi non vengano fruiti solo dai visitatori della struttura espositiva. «Non siamo su strada, ma il quartiere ha imparato a conoscere gli spazi, tanto che spesso da noi vengono organizzati battesimi e comunioni» sostiene Alessandra Piperno. «La mancanza di visibilità su strada e l'orario di chiusura del museo, che soprattutto d'estate risulta essere prematuro, ci penalizza perché ci impedisce di operare da ristorante serale, come inizialmente immaginavamo, anche perché la zona dopo la chiusura degli uffici si svuota molto. In compenso, c'è un dialogo quotidiano con il museo. Cerchiamo di elaborare delle formule ad hoc per mostre o eventi particolari, ad esempio proponendo dei menù fissi a prezzi accessibili per i fruitori di determinate iniziative. Essendo vicini allo spazio dove

si svolgono i laboratori per bambini, organizziamo spesso delle feste».