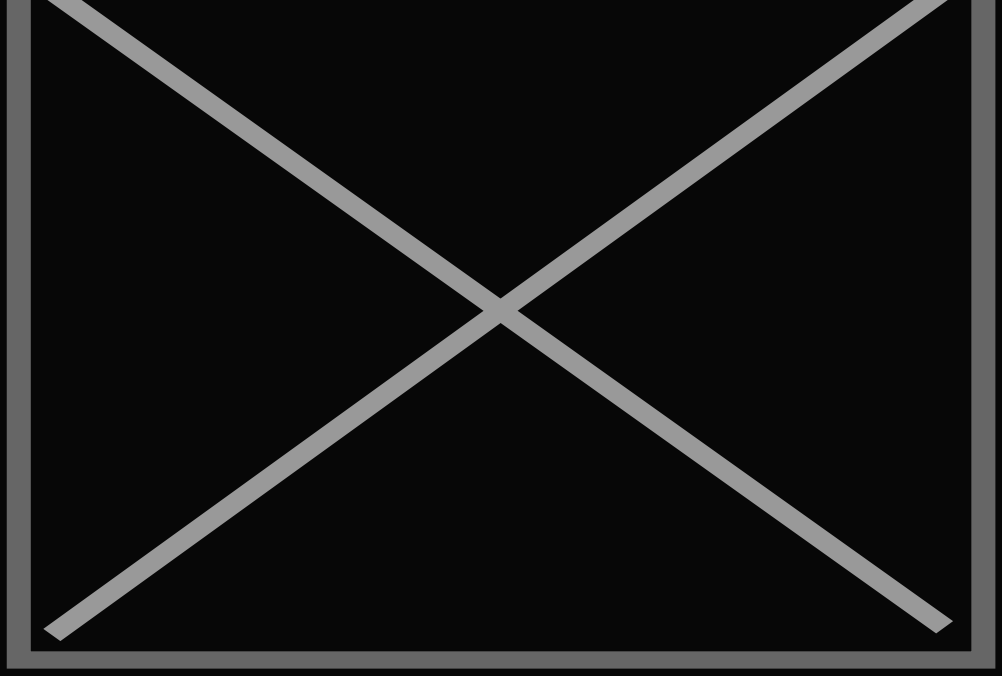
Milano si reinventa per una nuova hospitality

city-centre-705879-640-7791c2e0

Dopo settimane di lockdown, finalmente si riapre. In tempi diversi a seconda della situazione, città deserte si sono rimesse in moto, tra riaperture e nuovi formati. Obiettivo: adeguarsi al New Normal, scovando il consumatore nei tempi e nei modi che più gli sono al momento congeniali. Vi daremo conto di cosa succede nel mondo, ma era doveroso iniziare questo tour nelle “città riaperte” da Milano, capitale economica d’Italia (e sede di Host-Milano, che qui aprirà i battenti della 42a edizione dal 22 al 26 ottobre 2021) ma anche prima tra le metropoli occidentali a essere colpita dalla pandemia. Tutti fuori: è iniziata così la fase 2 nella città del Duomo. Cogliendo la procedura semplificata del Comune sono oltre 2.000 le attività che hanno deciso di sfruttare gli spazi esterni – gratuiti fino al 31 ottobre – per “uscire allo scoperto” con tavolini ma anche prodotti in esposizione. I dehors sono arrivati a coprire 45mila metri quadri di città, grazie anche a 6.500 metri quadrati di aree pedonalizzate e 30 chilometri di strade con limite di velocità a 30 o 15 Km all’ora. Per attività temporary estive aprono al pubblico alcuni dei luoghi più belli, iconici ed evocativi della città. Voce, insegna dello storico bistellato milanese Aimo e Nadia, si “allarga” nel cortile delle Gallerie d’Italia che fu giardino di Alessandro Manzoni, il più importante scrittore meneghino, con un’offerta che si arricchisce di un cocktail bar, tra opere d’arte (Jean Arp, Juan Mirò) e un allestimento del designer Michele De Lucchi. Nell’offerta entrano anche le coppe gelato firmate dagli chef Pisani e Negrini dedicate ai rispettivi territori d’origine, Puglia e Valtellina.

[caption id="attachment_178860" align="aligncenter" width="513"]



Voce, di Aimo e Nadia, nel

cortile delle Gallerie d'Italia [/caption]



Eataly Smeraldo nell'ampio dehors sulla piazza antistante punta a

segmentare la clientela che può scegliere tra l'originale pizza al padellino e la rassegna di serate speciali dedicate ai cibi e vini gourmet. Previste incursioni di altri ristoranti come l'emergente Tipografia Alimentare e sconfinamenti interregionali – dalla Liguria, il "mare" dei milanesi – con Marco Visciola, chef del ristorante di Eataly Genova. Ma c'è anche la stellata Viviana Varese che dà la doppia scelta (e diversa esperienza): fuori in piazza o al secondo piano di Eataly nel ristorante "tradizionale". Alleanze e nuove idee si allargano al fronte dello spettacolo. Per coinvolgere il cliente e sopperire al drastico ridimensionamenti degli eventi live a causa delle normative anti-Covid. Il Don Lisander, cucina milanese, si affida al jazz del Blue Note, storico locale dei Navigli, abbinandole a un piatto milanesissimo come i "mondeghili". Sfruttano il "fuori" anche gli iconici Navigli. Il progetto più ambizioso è TornaVento, ampio spazio verde open air in Alzaia Naviglio Grande, aperto da mattina a sera, che unisce affitto di bici, lezioni di yoga, club di running, cocktail bar e ristorante easy. L'offerta tende a semplificare e punta su prodotti locali e new vintage. Il primo è stato Eugenio Boer di B:ur che

già in lockdown ha deciso la svolta storica: dopo anni di sperimentazioni audaci punterà su un menù con prodotti 100% italiani e ricette della tradizione, sostenendo i piccoli produttori locali. Anche il gelato si “milanesizza” con il gusti Panettone d’Estate di Visto 17, rivisitazione del tradizionale dolce cittadino con coulis di pesche. I sapori di una volta, che rassicurano e fanno stare bene, sono il focus di Crocca, nuovo format di pizzeria dal sapore deliziosamente retrò, che propone una pizza fine e croccante con i sapori forti e semplici dell’Italia anni ’70 e ’80. Seguono invece il fronte dell’innovazione i debutti legati al caffè. Punta sugli specialty, ma integrati da un’offerta che va dalla colazione all’aperitivo, con incursioni in libri e dischi, Nowhere Coffee&Community. E Milano anticipatrice di tendenze non si è smentita aprendo a giugno in metropolitana Porta Romana K?h? Tokyo 1982, chiosco dedicato al caffè pour over, molto praticato dai giapponesi, dai quali riprende l’estetica minimalista.