Accoglienza e cibi sani, i consigli di Marco Ranocchia per la serata

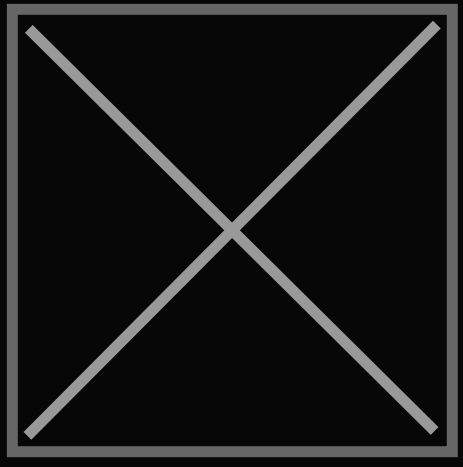
ranocchia-add3e2f1

Cosa è cambiato nei locali dopo i lunghi mesi di chiusura? Esiste una nuova tipologia di cliente che si è adattato o ha sviluppato diverse richieste in questo periodo pandemico? Lo chiediamo a Marco Ranocchia, fondatore di Planet One, coordinatore di Borgo Antichi Orti di Assisi e consulente per locali e aziende del settore beverage.

"Non è cambiato molto! Anzi, la voglia di uscire, di divertirsi e di stare assieme, soprattutto dopo una cert'ora, è aumentata" afferma **Ranocchia**, che aggiunge: *"Si percepisce energia da parte delle persone e desiderio di condivisione, scegliendo proprio i locali nei quali è possibile fermarsi per parlare a lungo"*.

Guardandolo da questo punto di vista, il momento del dopocena riacquista un valore speciale nel quale i clienti di un locale, oltre a cercare qualità, esprimono il chiaro desiderio di **ricostruire (o riprendere) la socialità pre-Covid**, e questa voglia è talmente forte da far passare in secondo piano la richiesta del Green pass o l'uso delle mascherine. *"A livello di logistica, accettato il distanziamento tra i tavoli (se parliamo di un ristorante) o l'obbligo di indossare la protezione individuale quando ci si sposta da una parte all'altra del locale, le regole sono state accettate e rispettate".*

Il **dopocena** si conferma uno dei momenti preferiti da tutte le fasce di età che, a seconda del genere di locale o della proposta, decide dove trascorrere la serata. *"Anche in fatto di gusti non ci sono stati grandi cambiamenti* – prosegue Ranocchia –, *eccezione fatta per un aumento del desiderio di scoprire e fare esperienze, spinto proprio dall'entusiasmo di arricchimento personale. Bisogna dire che, sotto questo aspetto, la situazione varia dalle grandi città rispetto alle province o ai piccoli-medi centri urbani".*



Tra gli aspetti emersi, il fondatore di Planet One evidenzia alcuni elementi significativi: *“Il dopocena, come altri momenti di pausa, è sempre più contraddistinto dalla decisione di **consumare prodotti di qualità**, di tendenza ma anche salutari per il proprio corpo. In sintesi, quasi tutta la clientela, ovviamente tenendo in considerazione anche la disponibilità economica, si sta orientando verso un’**alimentazione sana**, ancora meglio se composta da alimenti colorati che piacciono all’occhio oltre che al palato”.*

Ciò che caratterizza la pausa del dopocena, in più, pare trovare valide fondamenta in un concetto chiaro: stare bene attraverso un percorso esperienziale composto da food e beverage di qualità, ambienti adeguati, musica, luci, personale di livello ecc. Proprio a questo imprescindibile dettaglio, Marco Ranocchia conclude dicendo: *“Ciò che non deve mai mancare in un locale è **l’accoglienza**. È un aspetto che, attualmente e in futuro, fa e farà la differenza: un altro elemento che non deve mai difettare per vivere un dopocena di livello”.*