Pane e Cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

red-milano-festa-airbnb-30-963cc83a

Impossibile, per una rubrica chiamata “Pane e Cultura”, non occuparsi di **RED, il format della catena di librerie Feltrinelli in cui la cultura si declina in tante attività diverse a partire dal cibo** (il nome, oltre che per “rosso”, sta anche per “Read, Eat, Dream”). Dopo un primo punto aperto a Roma in Via del Corso nel luglio 2012, ma poi chiuso per problemi di agibilità dell’edificio, RED è sbarcato a Milano (nel nuovissimo complesso di Porta Nuova) nel settembre 2013, e poi in Piazza della Repubblica a Firenze nell’aprile 2014. Abbiamo fatto il punto della situazione con **Claudio Baitelli, responsabile di RED e dell’area Food Feltrinelli**. **Come procede il progetto? Quali e quante nuove aperture sono in programma?** “Confermiamo la nostra strategia di sviluppo di questo modello di librerie – anche se la definizione non è del tutto corretta, trattandosi di un ibrido a tutti gli effetti – e prevediamo nuove aperture nei prossimi tre-quattro anni. Per il prossimo anno immaginiamo almeno un paio di aperture, con la priorità di consolidarci nelle città in cui siamo già presenti. Stiamo infatti cercando con particolare intensità a Milano, oltre che a Roma. Molto però dipende dalle ricerca di una location corretta: per esserlo, non deve solo rispondere a dei criteri di metratura e di posizione geografica, ma avere delle caratteristiche tali da poter essere vissuta come un’esperienza architettonica, con spazi ‘vestiti’ e ‘vestibili’”. **Quali sono le caratteristiche del format, e quanto differiscono nei vari punti vendita?** “Le due esperienze RED attualmente aperte non sono esattamente uguali fra loro. A Milano lo spazio è di 700 mq e il rapporto fra food e libri è di 2/3 a favore del primo, per quanto riguarda sia lo spazio sia il fatturato. Trovandoci ai piedi della Torre Unicredit, un grattacielo in cui lavorano circa 5000 persone, non poteva che essere così. A Firenze invece ci sono poco più di 1000 mq e la proporzione è rovesciata a favore dei libri. Credo che questi siano i due estremi entro i quali ci dovremo muovere in futuro. La forza di questo format è che può essere adattato in ogni piazza in funzione del mercato e dello spazio”.RED Milano festa airbnb-4 **E nello specifico del food?** “Manteniamo i nostri prodotti-icona come gli hamburger e le polpette, ma cerchiamo anche il legame col territorio. Nel RED di Firenze abbiamo avviato una collaborazione con l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ci supporta soprattutto nell’individuazione dell’offerta, contattando i

produttori locali più virtuosi. Abbiamo fra l'altro il farro della Garfagnana, dei testaroli presidio Slowfood e la Fiorentina certificata Chianina IGP che solo cinque ristoranti a Firenze hanno. Settimanalmente organizziamo un evento gastronomico, come ad esempio quello in cui uno dei nostri fornitori, una cooperativa livornese di pesca sostenibile, cucina e 'spiega' il cosiddetto pesce dimenticato". **In che misura la clientela fruisce di RED in modo ibrido, passando dai libri al food e viceversa?** "La penetrazione di una categoria sull'altra è alta, e anche l'afflusso di clientela in generale è maggiore di quanto ci aspettassimo. Per noi l'ibridazione deve andare oltre la semplice somma di due categorie merceologiche contigue. Il cliente è in cerca di qualcosa di diverso: vuole sentirsi parti di una community. Presso RED abbiamo ospitato diversi incontri di community, come Avventure nel Mondo e Airbnb. RED viene quindi percepito anche come touchpoint fra consumatore e consumatore, e non solo fra commerciante e consumatore, e questo per noi ha delle ricadute positive".

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli... mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l'arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all'ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar

Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina

Pane e cultura. Melville, la balena piacentina

Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar

Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia