Domò sbarca a Milano con un nuovo concept sushi

20240403103303domo-240af32c

Domò ha aperto in soft opening **lo scorso ottobre** in quel tratto di via San Marco che si allunga verso Porta Nuova e si è **già candidato a nuovo food district** (siamo di fronte a Canzian ma qui hanno da poco aperto Max Mariola e Eggs nella adiacente via Solferino).
I numeri e l'investimento sono notevoli: il locale si sviluppa **su 1500 metri quadri su due piani** in un palazzo storico dove sorgeva il Museo dei Navigli, accanto al Ponte delle Gabelle. **Duecento i coperti** con un menù (cui se ne aggiungeranno 50 a breve nel dehors) **con 80 piatti in carta** per gestire i quali ci sono 80 figure, metà in sala metà in cucina tra cui **30 tra hostess, camerieri e bartender in sala** e in cucina 17 sushi-man, 2 addetti ai tempura, 2 chef, 1 alla piastra, 1 alla vaporiera, 1 friggitrice, 5 alle preparazioni e 11 lavapiatti. *"All'inizio abbiamo faticato un po' a trovare personale soprattutto per avere la velocità di servizio che desideravamo"* dice Ceccarini.

Il progetto viene da Roma, come tante **aperture milanesi recenti**, e **nasce da un'idea di Massimo Sun**, 32 anni, imprenditore di famiglia asiatica che nel 2017 ha aperto nella capitale Domo? Roma, 300 coperti nel quartiere Trieste, accanto ai Parioli, e ha un altro ristorante a Dubai. Accanto a lui **Flaminia Ceccarini** General Manager e **Antonio Dai**, executive chef.

DOMOTICA, iPAD e DJ SET

Prezzo fisso o meglio certo: **la scelta** è stata quella, **audace** (anche da spiegare al cliente) di togliere i confini rigidi tra menu degustazione e carta classica per trovare una terza via. **Il pranzo o la cena hanno infatti un costo base** (intorno ai **35 euro a cena e a pranzo 22 euro e 27 nel weekend**, che può cambiare di poco a seconda delle fluttuazioni del mercato del pesce), bevande e dessert esclusi, e comprende blocchi di 10 piatti a scelta per commensale da ordinare tramite iPad. *"La nostra vision era quella di **rendere accessibili a tutti una cucina che vuole essere un po' fine dining**, in un ambiente raffinato, con un prezzo fisso. Le porzioni non sono abbondanti ma sono tutte da almeno*

due pezzi in modo che tutti possano assaggiare tutto" dice Ceccarini.

L'idea è quella, appunto, di condividere tra commensali e riordinare (a partire da 5 minuti dopo il primo ordine) il blocco di dieci successivo, fino ad arrivare a un blocco a testa, dunque 20 piatti in tavolo da 2, 30 in 3, 40 in 4, eccetera. Essenziale è la velocità di servizio e delle comande.

Gli ordini del food avvengono tramite iPad mentre gli ordini del beverage sono presi direttamente Per muovere una macchina del genere **un grande aiuto viene dalla tecnologia**.
Dice Ceccarini: *"ci siamo affidati a **BweB**, un'azienda di Roma che ci ha creato vari gestionali che gestiscono i turni dei ragazzi e l'etichettatura in cucina, abbiamo dei badge, entrate e uscite sono monitorate e la turnistica è gestita in maniera automatica. Penso che le procedure e il monitoraggio dello staff vadano il più possibile standardizzati*".
Per quanto riguarda la domotica *"**controlliamo tutto da un tablet in cassa**. Le luci ad esempio hanno vari scenari: quello del pranzo e della cena, quello delle pulizie, quello della chiusura. Per la musica cui abbiamo **due postazioni dj**, una per piano, stiamo studiando una programmazione per tenere un dj fisso perché dà un'atmosfera diversa. Ci siamo **concentrati molto sulla customer experience**, il cliente non solo deve tornare perché ha mangiato bene ma perché è stato bene, per l'atmosfera, il sorriso dei ragazzi* [tutti molto giovani, ndr], *il servizio attento e veloce".*

ISOLE DI DIVANI E CUCINA FUSION

Lo studio milanese Naos Design di Dario Alessi ha ideato un **layout raffinato con "isole" create dai divani progettati ad hoc** che rendono ogni tavolo separato in modo da creare una certa intimità. Ci sono anche **tre strati di pannelli per l'insonorizzazione.**

La **cucina** è un **fusion** che prevede dai bun ripieni di pollo o wagyu alla tako-su, insalata di polpo e basilico, dai nigiri con Patanegra ai nigiri aburi, scenograficamente scottati con il cannello al tavolo. E ancora i roll con burrata e gamberi di Mazara, oppure con avocado e nachos tex-mex, i maki nikkei e quelli tiki, fino al tataki di manzo con puntarelle e capperi.

La **cantina** è fatta di vini internazionali *"cerchiamo di introdurre ogni settimana qualcosa di nuovo"* e una quindicina di sakè.

PROSSIMO PASSO, IL BAR

La sera ai tavoli c'è la proposta del **Mistery Cocktail**, creato a seconda delle preferenze dell'ospite (livello gustativo e base) dal barman **Marco Melzi**, già head bartender di Agua Sancta. Cocktail

leggeri adatti a pasteggiare. Ma a breve partirà il bar vero e proprio con ingresso riservato. *“Vorremmo che il bar diventasse il cugino del ristorante, per ora ci siamo occupati solo di ristorazione e quindi ci siamo affidati a Marco Melzi per questo progetto”.* Prospettive future? *“Non ci fermeremo, vogliamo espanderci ma* ***abbiamo in mente l’estero****. Ci attira tanto la Spagna per le prossime aperture, magari Madrid, e la Francia”.*