A tavola, tutti insieme...

10116295-i-colleghi-in-ristorante-ff70685d

Ritmi di vita sempre più frenetici, impegni pressanti, slalom tra il traffico cittadino. Accade così che, soprattutto nei centri più grandi, sempre più spesso si tenda a concentrarsi sulla propria sfera personale, dimenticando invece quella dimensione sociale che ha scandito l'esistenza delle generazioni appena passate. Ed è forse proprio questa la ragione del ritrovato successo ottenuto da quei locali dove può capitare di venire invitati ad accomodarsi al tavolo di qualcun altro. La formula non è certo nuova: fino agli Anni Sessanta, infatti, rappresentava la norma in bar e trattorie "alla buona" in cui le grandi tavolate consentivano economie di costi e di spazi, dando nel contempo modo agli avventori non solo di consumare il pasto, ma anche di trascorrere del tempo in compagnia. Poi, con il boom economico, i locali sono diventati sempre più curati, confortevoli e attenti a rispettare la privacy dei clienti. Ora però, i tavoli condivisi sembrano avere trovato una rinnovata ragione d'essere, una sorta di seconda giovinezza, come testimoniano i non certo isolati casi di bar o ristoranti che, stando alle logiche del business moderno, dovrebbero faticare ad esistere e che invece raccolgono consensi sempre più ampi.

A napoli dal 1870 la pizza sociologica

Gli esempi si trovano lungo tutta la penisola. «Proprio grazie alle tavolate uniche - afferma Francesco Condurro, tra i soci della storica Pizzeria Da Michele di Napoli - il nostro locale offre dal 1870 quella che ormai chiamiamo la "pizza sociologica": da noi infatti le persone che siedono vicine iniziano a parlare tra loro degli argomenti più diversi e spesso arrivano perfino ad offrire il pasto ai vicini di sedia appena conosciuti. Si crea così un'atmosfera calda e coinvolgente che ha contribuito, e contribuisce, al successo del locale». Oggi sono gli stessi clienti a richiedere i tavoli condivisi, secondo la logica che qui a Napoli porta anche alla pratica del caffè "sospeso" (pratica per cui il cliente paga, oltre al proprio, anche un secondo caffè, che resta a disposizione di persone meno abbienti, ndr). «Senza contare - aggiunge - che questa formula ci consente anche di creare più posti a sedere - oggi ne contiamo 60, mentre se utilizzassimo la disposizione tradizionale sarebbero solo la metà -, di occuparli tutti e di velocizzare i turni».

Se dalle pendici del Vesuvio si passa all'ombra del Duomo di Milano, il tono non cambia. «Da ben 47

anni abbiamo l’abitudine di fare condividere tavoli anche tra persone che non si conoscono - dice Maria Maggi, fondatrice insieme al marito Arturo della omonima Latteria Maggi, nella centralissima via San Marco a Milano -. Del resto, potendo disporre di soli 8 tavoli, questa modalità ha rappresentato quasi una scelta inevitabile». Una soluzione logistica, quindi, che però si è subito dimostrata un’arma vincente per attrarre il pubblico. «Nel corso del tempo - continua Maria Maggi - si è creata quasi una famiglia allargata, che frequenta la nostra Latteria e che ha dato vita a un positivo ed efficace passaparola. Complice la fortunata posizione nel quartiere di Brera, infatti, il locale è diventato un punto di riferimento e di attrazione per professionisti e manager che hanno spesso in comune lavoro e conoscenze».

Una formula che conquista tutti

Quasi a sorpresa, infatti, la formula della condivisione sembra affascinare anche un pubblico colto e raffinato. E in questo senso un caso eclatante è quello di The Cube, il ristorante di lusso firmato dallo studio di architettura Park Associati e sponsorizzato da Electrolux, diventato recentemente famoso per essere ospitato in un cubo prefabbricato di volta in volta in “visita” a città diverse. L’eclettico bistrot propone un costoso menu fisso da circa 200 euro da gustare rigorosamente accomodati a un unico tavolo capace di accogliere circa 20 commensali. «A determinare questa opzione - spiega Michele Rossi, socio dello studio Park Associati - è stata innanzitutto una ragione di spazio. Per sua configurazione il locale presenta, infatti, misure ridotte e così abbiamo pensato di ottimizzare la superficie a disposizione con un solo grande tavolo, ispirandoci peraltro al modello già utilizzato in molti ristoranti stellati francesi che propongono proprio un unico piano di appoggio condiviso tra clienti e chef. E lo stesso avviene anche nel locale che abbiamo progettato, dove il cuoco prepara i suoi piatti “a vista” alla fine del lungo tavolo. L’idea, del resto, ben si prestava all’obiettivo iniziale del progetto varato dall’azienda di elettrodomestici: farsi promotrice di un luogo di incontro e di socializzazione. La multinazionale svedese ha infatti subito ben accolto la soluzione di un unico tavolo, che peraltro non è inusuale nei Paesi nordici. Tant’è che The Cube sta riscontrando un’accoglienza più calda a Londra e Stoccolma, dove è approdato nell’ultimo periodo, piuttosto che a Milano, dove ha soggiornato per quattro mesi fino allo scorso aprile». Come dire, insomma, che in Italia la tendenza è gradita, ma potrebbe esserlo di più: il buon cibo e il buon vino, infatti, migliorano se accompagnati dal giusto contorno di chiacchiere e risate. La ricetta era valida in passato e, con i dovuti accorgimenti, continuerà ad esserlo in futuro