Sal De Riso e Riccardo Illy insieme: l’alta pasticceria guarda al modello catena

Vent’anni fa sarebbe sembrata un’anomalia. Oggi forse è uno dei segnali più chiari di come stia cambiando il fuori casa italiano. Come racconta Il Gusto, Sal De Riso e Riccardo Illy hanno stretto un’alleanza per sviluppare una rete da 20 locali dedicati alla pasticceria e alla caffetteria contemporanea. Il progetto unisce due mondi storicamente molto diversi: da una parte l’artigianalità identitaria della grande pasticceria italiana, dall’altra la cultura industriale e manageriale del caffè. Per anni il fine dining e l’alta pasticceria italiane hanno vissuto con una certa diffidenza il concetto di catena. Crescere significava spesso rischiare di perdere autenticità. Oggi invece il mercato sembra chiedere altro: format replicabili, riconoscibilità forte, esperienza coerente e capacità di presidiare più città contemporaneamente. Non è un caso che il progetto si concentri sulla caffetteria evoluta. Perché è probabilmente lì che si giocherà una parte importante del futuro del consumo premium accessibile: luoghi capaci di stare a metà tra pasticceria, coffee shop internazionale e hospitality italiana. Il tema non riguarda solo il numero dei locali. Riguarda il tentativo di trasformare un nome d’autore in un sistema. Ed è una sfida che nel food italiano resta ancora complicata. Molti grandi professionisti hanno costruito eccellenza, pochi sono riusciti a trasformarla in modello scalabile senza perdere identità. Per questo l’operazione De Riso–Illy merita attenzione. Perché potrebbe raccontare qualcosa di più ampio: il passaggio definitivo del fuori casa italiano da logica artigianale pura a cultura del format contemporaneo.