Noma riapre a Copenaghen: meno René Redzepi, più squadra

Dopo mesi di attesa, il Noma è pronto a riaprire le porte a Copenaghen con una struttura organizzativa diversa rispetto al passato. Il Gusto racconta come il ristorante guidato da René Redzepi abbia rafforzato il ruolo del team e redistribuito responsabilità operative e creative. La riapertura arriva dopo anni in cui il locale danese è stato al centro del dibattito internazionale sul futuro dell'alta ristorazione, dai costi di gestione ai modelli di lavoro, fino alla sostenibilità economica di format costruiti attorno a ricerca e sperimentazione. La notizia è interessante perché tocca un tema che riguarda ben oltre il fine dining. Per anni il settore ha celebrato la figura dello chef-star o del fondatore carismatico. Oggi sempre più imprese dell'ospitalità si confrontano con un problema diverso: come trasformare il talento individuale in organizzazione. La vera sfida non è creare un locale eccezionale, ma costruire una struttura capace di sopravvivere al suo creatore. Che il Noma stia lavorando in questa direzione è significativo. Anche nel mondo dei bar si osserva lo stesso fenomeno: i format che durano non sono necessariamente quelli con il professionista più famoso, ma quelli che riescono a trasmettere metodo, cultura e competenze a una squadra più ampia.