“Oltre il menù”. In un vodcast Metro racconta il “dietro le quinte” della ristorazione

955531a8-2da9-4ec4-b233-4f232b5c2789

Si chiama **“Oltre il Menù. Dietro le quinte della ristorazione”** il nuovo progetto editoriale di Metro Italia nato per dare voce ai professionisti dell’horeca e portare il pubblico a scoprire cosa si cela dietro un piatto servito. La **serie vodcast in tre episodi** vuole infatti mettere in luce con l'aiuto di ristoratori, accademici e associazioni di categoria un insieme di sfide che ogni giorno mettono alla prova la sopravvivenza delle attività di ristorazione e non emergono agli occhi dei clienti: dalle competenze professionali alle scelte imprenditoriali, dalle attività di formazione alla gestione dei costi, dall'organizzazione del lavoro alla ricerca e gestione del personale, passando per l'adattamento a consumatori e trend.

La serie è disponibile dal **23 settembre 2026** con pubblicazione settimanale degli episodi su **OnePodcast**, sul sito di **“la Repubblica”**, sui siti del Gruppo GEDI, sui canali social del network e sulle principali piattaforme audio e video, tra cui Spotify, Apple Podcasts e YouTube.

Quote

Ogni giorno Metro è al fianco di migliaia di professionisti della ristorazione e sappiamo quanto impegno, competenze e capacità imprenditoriali siano richieste per garantire ai clienti un servizio e un’offerta di qualità. Con questo progetto abbiamo voluto metterci anche noi dietro le quinte e far raccontare ai protagonisti del settore ciò che spesso rimane invisibile agli occhi del cliente.

Alessandra Teruggi, Head of Corporate Communication & PR di Metro Italia

Episodio 1. Tendenze, concorrenza e clienti: il valore dell’autenticità

Mami Hirazawa di “Poporoya” - il primo ristorante giapponese di Milano, e **Magda Antonioli**, **Professoressa di Economia del Turismo all'Università Bocconi**, riflettono sull'evoluzione dei consumatori, sui nuovi trend del mercato e sulla capacità delle imprese di adattarsi ai cambiamenti senza perdere autenticità, qualità e riconoscibilità. Un confronto che racconta come tradizione e innovazione possano convivere e rappresentare un fattore di successo nel lungo periodo, soprattutto in città in continua evoluzione come Milano.

Episodio 2. Competenze, famiglia e identità: ristorazione a prova di futuro

Valentina e Arianna Scarnecchia della “Trattoria della Stampa” di Roma, e **Luciano Sbraga, Direttore dell'Ufficio Studi FIPE-Confcommercio**, si confrontano sul ruolo delle imprese familiari nella ristorazione italiana, sull'importanza della formazione, sul passaggio generazionale e sulle competenze necessarie per affrontare le sfide del settore.

Episodio 3. Strategia, personale e conto economico: le sfide della stagionalità

Gianluca Fasolino - titolare di “Gentedimare” a Golfo Aranci, e **Giacomo Del Chiappa, Professore di Marketing del turismo all'Università di Sassari**, approfondiscono le difficoltà che caratterizzano le attività della ristorazione nelle destinazioni turistiche. Dalla ricerca di personale alla gestione della stagionalità, dall'organizzazione operativa all'equilibrio economico di imprese che concentrano gran parte della propria attività in pochi mesi all'anno.

Quote

Con questa serie vodcast vogliamo parlare ai molti giovani che hanno il desiderio di intraprendere una carriera nel settore horeca. La scelta di farlo con un vodcast, uno strumento moderno e molto diffuso tra le giovani generazioni, risponde alla volontà di fornire loro un’utile panoramica delle principali tematiche da prendere in considerazione se si vuole gestire un’attività di ristorazione.

Luca Cigliano, Corporate Communication & PR Manager di Metro Italia