Nicola Santini: in disco funziona la macchina del tempo

untitled-656cd20a

Esperto di bon ton, consulente di immagine ed appassionato di enogastronomia, lo scrittore **Nicola Santini** è un volto noto al pubblico televisivo. Ex giudice di programmi popolari come *La prova del cuoco* e *Caccia al Cuoco*, spesso in tv nel ruolo di opinionista, da pochi giorni è in libreria con ***Non lo faccio più. Come chiamare le cose con il loro nome*** (Giuliano Ladolfi Editore), una sorta di polaroid ironica e disincantata del mondo di oggi, con la prefazione di Marina Ripa di Meana e la postfazione di Carlo Pescini Bertanza. Con la formula leggera del dizionario, il testo propone attraverso una selezione di parole chiave, ordinate in rigoroso ordine dalla A alla Z (ma con l'#, ovviamente,), un affresco della nostra epoca tra manie, mode e vizi. E c'è spazio anche per il mondo del food&beverage. Sotto la lettera B si trova per esempio la parola #Bistrot. "I ristoranti non esistono più. E nemmeno i bar, almeno nelle insegne. Bistrot è il modo di chiamare il baretto da parte dei fighetti, proprietari e fruitori. Alcuni pensano sia sufficiente mettere un paio di tavoli con la base in ghisa ai due lati della porta per creare l’effetto Paris Saint Germain. Di fatto bistrot è una parola russa", si legge.



Insomma, la parola bistrot non ti piace?

Mi fa ridere quando al cambio di insegna non corrisponde un cambio di contenuto. Ma intendiamoci, non sono contrario alla formula del bistrot. Anzi. Sono a favore delle contaminazione, perché sono uno stimolo per il rinnovamento.

E se ti dico wine-bar?

Ti rispondo che preferisco l'osteria. L'insegna wine bar, comunque, rispetto al classico bar-enoteca trasmette l'idea di un servizio contemporaneo e ampio. Mi spiego meglio: se alle 16 volessi pranzare con un bicchiere di vino e del salame cercherei un wine bar.

Da 15 anni sei consulente di immagine per molti locali, che cos'è cambiato?

Intanto, l'approccio verso l'investimento. La crisi economica e politica ha determinato una contrazione degli investimenti. Inoltre, in questi 15 anni, è cambiato lo scenario dell'offerta: stanno scomparendo i locali di livello medio. Si passa dai ristoranti all you can eat a quelli di lusso e lo stesso vale per i

cocktail bar. Tuttavia, negli ultimi mesi si respira maggiore ottimismo e qualcosa si sta muovendo.

I Vip sono ancora un richiamo per i locali della notte?

Da Roma in giù, molto: basta aver partecipato a tre puntate di Uomini e Donne per essere invitati come special guest in discoteca a 500 euro a serata. Ma rispetto a 15 anni fa i cachet sono rosicati.

Perché a Milano il Vip non è uno strumento di richiamo?

Perché i Vip a Milano si incontrano per strada.

Un suggerimento per dj e animatori di discoteche?

La formula vincente è quella che miscela contemporaneo e revival. Insomma, fare giocare i clienti con la macchina del tempo.

Infine, i tuoi indirizzi del cuore?

A Pietrasanta **l'Enoteca Marcucci**; a Milano il ristorante Parioli che offre piatti romani serviti tra luci soffuse e drappi bianchi al soffitto in un ambiente elegante; il Potafiori della fiorista e cantante jazz Rosalba Piccinni, un locale speciale dove si fa colazione, si pranza, si cena e si ascolta (buona) musica tra alberi di banano, foglie di loto, fiori classici e inusuali, composizioni vegetali con corde, cortecce e candele. E ancora, ho un debole per Biancolatte, simpatico sia per colazione sia per pranzo, meta prediletta di Vip e star e per la Pasticceria Rovida in via Scarlatti. Infine, adoro il Tizzy's, in via Alzaia Naviglio Grande, il primo burger bar di Milano, un curato locale dal tocco vintage, con pavimento a scacchi e travi a vista, e il New York Lounge, storico locale del food & beverage milanese in via Fabio Filzi 33, che ha riaperto le porte di recente con un nuovo look.