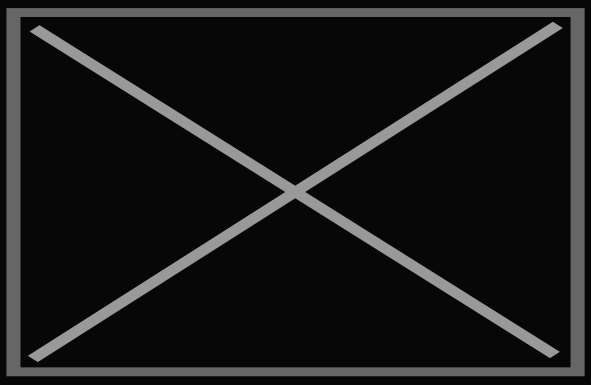
Al ristorante ora il condimento è l’intrattenimento

ristorante-intrattenimento-1-4abcb920

Cambiano stili di vita e abitudini, orari e luoghi di lavoro e anche priorità. Così tendono a cambiare anche i motivi per cui si sceglie un ristorante. Tra le giovani generazioni il ruolo dell’experience è senz’altro importante. Potere condividere sui social la propria visita resterà ancora per un certo tempo un fattore cruciale: il primo addirittura per i Millennials mentre i Gen Z guardano l’online piuttosto per cercare recensioni positive. Ce lo dicono i numeri: secondo Global WebIndex il 15% degli instagrammer posta foto di cibo. Un elemento che sembra avere un peso sempre crescente però – e lo si è visto anche da alcuni debutti degli ultimissimi mesi – è l’intrattenimento. Avere l’opportunità di vivere la serata oltre ma insieme al pasto potrebbe rivelarsi una delle chiavi del successo per i tempi futuri. Tanto più in una situazione in cui si prevede già che si uscirà di meno, complice la crisi economica che colpirà molte fasce di popolazione. I Millennials ad esempio sono più propensi del 20% rispetto alla media (10%) ad affermare che l’intrattenimento è importante nella scelta di un ristorante dove cenare. Quest’estate si sono quindi visti picnic – grande tendenza del post-Covid – in campagna sotto una quercia o in un prato di montagna con la musica di un dj set a fare da corredo. Suz Mountfort, cofondatrice di Gingerline, società londinese che mixa da dieci anni cibo ed experience, spiega così il successo del concept: “Siamo così presi dal trambusto della nostra vita lavorativa, che stiamo tutti cercando un modo per sfuggire al banale e sperimentare quel senso di libertà proprio dei bambini. È quel desiderio di avventura, rischio, spontaneità che sta guidando la domanda di esperienze coinvolgenti; che si tratti di cinema, sala da pranzo o teatro”. Così il cibo diventa un viaggio, l’occasione di un racconto. Gingerline sta superando le limitazioni del lockdown con il progetto The Picnic Hunters Club: box gourmet da consumare nel verde, in famiglia o tra amici, con una caccia al tesoro completa di enigmi e rompicapi da risolvere e premi extra da guadagnare. Teatro e mostre possono davvero trasformare



location tutto sommato utilitarie come i ristoranti – se consideriamo utilitario questo sfamarsi anche con alimenti studiati ed impiantati come opere d’arte – in luoghi a tutto tondo dove vivere un’esperienza immersiva e unica. È stata l’idea anche alla base di **Tournée da Bar**, concept italiano che porta uno Shakespeare rivisitato al ristorante o al bar. Ha invece scommesso sul cinema Marennà, il ristorante di Feudi di San Gregorio che quest’estate negli ampi spazi esterni ha portato il cineforum con varie proposte food, dal pop corn e vino, all’aperitivo gourmet al ristorante, alla bollicine con scelta di formaggi locali.