# Il nuovo dress code della ristorazione passa anche dalle sneaker

Un blazer per il manager, un gilet funzionale per il bartender, una sneaker per chi lavora in sala. La divisa non è più necessariamente un codice uguale per tutti: può distinguere i ruoli e, insieme, rendere riconoscibile il locale. **Pambianco Wine&Food** esplora questo terreno attraverso le collaborazioni tra ristorazione e marchi di moda, dalle grandi insegne ai progetti più informali. Tra gli accordi recenti c'è quello di Slowear con Langosteria, che riguarda le uniformi dei manager di sala in più sedi del gruppo. Il progetto prevede anche soluzioni dedicate alle destinazioni di mare, un dettaglio che mostra come l'immagine debba adattarsi al contesto del servizio. Golden Goose ha seguito una strada diversa per Olmo di Davide Oldani, scegliendo chino, jersey e sneaker anziché riproporre il completo sartoriale. Il fenomeno non si esaurisce nelle partnership con le griffe. Come racconta la testata, alcuni ristoratori ricorrono a stylist per coordinare l'abbigliamento del personale con gli interni e l'identità dell'insegna, senza un marchio partner. Per la moda si apre intanto un canale commerciale legato all'ospitalità di fascia alta, che secondo i dati Bain & Company e Altagamma citati nell'articolo valeva 28 miliardi di euro nel 2024. La ricognizione di Pambianco mette a confronto progetti italiani e internazionali, mostrando quanto possano cambiare le soluzioni tra caffè, ristoranti e cocktail bar. Per chi deve scegliere una divisa, il punto da cui partire resta concreto: che cosa deve poter fare, durante un intero turno, la persona che la indossa?