Sali&Tabacchi di Reggio Emilia. Il locale si racconta

sali-e-tabacchi-c5b437f3

Una serata infrasettimanale, che da anni resta un punto di riferimento per tutti gli addetti ai lavori, nonché ubicata in una città emiliana di 169.853 abitanti, né quindi una metropoli né una località

di mare. Forte di queste coordinate spazio-temporali, va contro ogni regola astratta del clubbing la one-night Superstar, che si svolge tutti i mercoledì sera al Sali&Tabacchi di Reggio Emilia, una delle poche isole felici in questo momento di congiuntura non favorevolissima della nightlife italica.

Risto-disco

Quali i suoi ingredienti principali? Innanzitutto una declinazione seria del concetto di ristorante applicato alla discoteca. Spesso e volentieri le cene nei locali vengono utilizzate soltanto per accalappiare persone in prima serata, senza tanto curarsi della qualità del cibo e del bibendum.

Al Sali è diverso, e lo si evince da due fattori: innanzitutto il ristorante è aperto anche a pranzo, quindi gode di una propria dimensione a prescindere dalle serate. Quando poi la cucina viene demandata ad uno chef olimpico, tutto diventa più semplice. Il cuoco del Sali, Filippo Moretti, ha infatti lavorato questa estate a Casa Italia, durante i Giochi Olimpici di Londra, insieme ad uno dei soci del locale emiliano, Federico Riccò, scelto come direttore di sala di True italian, il ristorante azzurro.

Dal fashion a Ibiza

Il direttore artistico del Sali, Fabio Zambelli, da questa stagione si dedica in particolare al mercoledì sera, un’appuntamento che da anni costituisce come accennato un must per gli addetti al settore di tutta Italia.

Un party in costante evoluzione, all’insegna del sempre corretto motto “rinnovamento nella continuità”.

“In ogni lavoro, in ogni attività professionale ci si deve evolvere, è necessario darsi nuovi stimoli – spiega Zambelli – Il format del mercoledì è immutato da anni: buona cena, collaborazioni con i migliori locali italiani, ospiti musicali in grado di alternarsi ogni settimana.

Da un paio di stagioni abbiamo saputo cambiare i contenuti musicali, dedicandoci alle sonorità più ibizenche ed abbandonando lentamente quelle più fashion”.

Un innesto non improvviso, ma declinato con la giusta Cadenza.

Ovvero puntando soprattutto sui deejays della label di culto svizzera, Cadenza Records, che da anni propone i migliori party di Ibiza, sia al Pacha che all’Ushuaia. F*** I’m Famous di David Guetta escluso, una festa che fa sempre storia a sé. “Quando ho pensato a Superstar ho voluto subito mixare il pubblico cosiddetto fashion, adulto, da tavoli, con i deejays che sono abituati a confrontarsi con un target molto più giovane – prosegue Zambelli – Per questo ho puntato su Cadenza, perché vedevo che ad Ibiza sapeva attrarre un target molto simile al mio”. Senza dimenticare che spesso e volentieri il Sali si concede superguest di super-livello, si pensi in particolare a Francois Kevorkian e a Little Louie Vega, esibitisi nel locale reggiano nelle scorse settimane.

I pierre

Considerati, a torto o a ragione, autentici appestati, i pierre al Sali fanno quello che ogni pierre dovrebbe fare: lavorare in esclusiva e coltivando autentici rapporti personali e coinvolgendo sponsor ed aziende.

“I pierre nelle attività professionali serie restano figure importanti, in ogni caso il potere deve rimanere in mano ai gestori; i pierre possono al massimo aspirare alla qualifica di ‘validi collaboratori’.

Astenersi, nella maniera più assoluta, gli smazzatori di inviti cartacei e i creatori di liste d’ingresso utlizzando facebook; questi figure improbabili, ma purtroppo predominanti nello scenario della nightlife italica, posseggono inoltre il dono dell’ubiquità, termine da intendersi nell’accezione più negativa possibile: lavorano per più locali nella stessa città, mandando a farsi benedire il concetto di esclusiva e distruggendo la politica aziendale di molte discoteche. Non soltanto a Reggio”.

Quando ci si fa la guerra a suon di ingressi omaggio e consumazioni al bar offerte, difficile sperare di costruire un prodotto adeguato. Si dovrebbe riesumare un vecchio slogan comunista ed adattarlo alla situazione: “pagare meno (all’entrata), pagare tutti”. Al Sali, per loro fortuna, la parola gratis non viene pronunciata molto spesso.

La musica

I mercoledì Superstar conferiscono la giusta imporantanza al fattore musicale. Durante la cena spazio al cosiddetto “warm up”, ovvero al riscaldamento della serata, con un sonorità molto chill e sotto certi aspetti deep, con le ritmiche più adatte a creare l’adeguato tappeto musicale per il dj guest.

Ne vengono incaricati i dj’s Mappa e I.G.N.A., che si dividono i quattro mercoledì di ogni mese.

Non ci sono quasi mai i vocalist, che in un contesto come quello di Superstar risulterebbero alquanto fuoriluogo.

Bello confrontarsi con una realtà meno estrema, in un locale dove si viene per la situazione, per l’ottima cena, per l’animazione e ovviamente anche per l’ottima musica.