

Diego Abaribi aka DJ DAB, disc jockey e ristoratore



Italia, Brescia. Il cambiamento dall'ex capitale della musica dance. Il dj e discografico della label Melodica, Diego Abaribi, ha aperto L'Osteria Lo Scultore e notato subito differenze sostanziali tra la gestione di un ristorante e di una casa discografica. *“All'inizio pensavo fossero due mondi completamente distanti, poi, dedicandomi al mio locale con passione, ho capito che queste sono due realtà molto simili; ho trovato molte analogie. La gente mangia per sopravvivenza, va al ristorante per comodità o possibilità. Allo stesso modo la gente non pensa alla musica per sopravvivenza, ma se la togliessimo, nessuna persona al mondo potrebbe vivere. Il minimo comun denominatore è palesemente lo stesso”.*

Entrambi sono una necessità?

“L'alimentazione è più fisiologica, l'appagamento uditivo è mentale. C'è chi mangia al fast food e chi vuole fare di un pasto una esperienza”.

Il mondo della notte ha poco da dire a quello del fooding.

“Ci sono pochi soldi in giro e troppi club: non esistono in Italia leader che possano esprimere innovazioni da cui trarre idee”.

E il contrario?

“Nella ristorazione si vedono esempi fortunati e positivi di prodotti con rapporto qualità prezzo interessanti, ma la ristorazione necessita di figure professionali che il club spesso non ha”.

Chef e dj hanno molte cose in comune?

“In primis, la ricerca. Un piatto ben cucinato e bello da vedere, è frutto di ore di lavoro e passione, lo stesso per un dj set. Spesso però i club italiani, per pagare poco i dj, si affidano a ragazzi privi di esperienza e solo smaniosi di fare; uno, chef, invece lo diventa dopo anni di lavoro. Qui non si può improvvisare”.

E pr sono utili nella ristorazione?

“Io ne impiego due-tre fidati per organizzare eventi particolari o cene a tema. I flyer, nell'era di Facebook, li usano tutti. Male non fanno se danno una buona immagine. A livello di strategie, un ristorante ha molte strade: dipende dalle dimensioni, dall'ubicazione e dal numero di coperti. La strategia migliore? Il passaparola”.

E fare dei guest chef?

“L'idea c'è sempre stata, per ora solo alcuni della zona (il Bresciano, ndr). Stiamo invece studiando una formula dove un dj guest viene a cucinare con il nostro chef proponendo un menù con una playlist. Il primo che abbiamo avuto? Claudio Coccoluto, vero intenditore di cibo e vini”.

Che esperienza hai portato al tuo ristorante?

“Nella prima fase, tanto entusiasmo, e clientela che conosco da anni a cena. Poi mi sono dedicato alla creazione di dolci (mio padre era pasticciere). Stiamo anche costruendo la nostra personalità nel modo di gestire e nel menù”.

Il tuo è un cambiamento radicale oppure una diversificazione?

“È radicale: dedico decisamente più ore al ristorante che alla musica. Ma allo stesso tempo è la benzina che mi serviva per svuotare la mente. Produco meno tracce musicali ma vendo di più... nella metà del tempo”.

Altri dj ospiti?

“Il citato Coccoluto, poi Walter S, Steve Mantovani, Luca Agnelli e altri ancora, oltre ad amici come Francesco Renga, Sagi Rej, Alberto Fortis, Irene Fornaciari...”.

I ristoranti per ampliare il range di clientela secondo te dovrebbero tenere aperto 24/24 come in tante città straniere?

“Questo potrebbe funzionare per le grandi città come Milano o Roma, ma in genere siamo abituati a mangiare in orari canonici. Non credo che per città medie (come Brescia) questo discorso possa funzionare. Tra l'altro avrebbe un costo non indifferente grazie al nostro sistema fiscale: all'estero costa molto meno l'energia, il costo del lavoro è decisamente più basso e così le materie prime e tanto altro. All'estero hanno un vantaggio su di noi in competitività che è difficile da raggiungere”.

Info su www.osteriaoscultore.com e facebook.com/pages/DAB