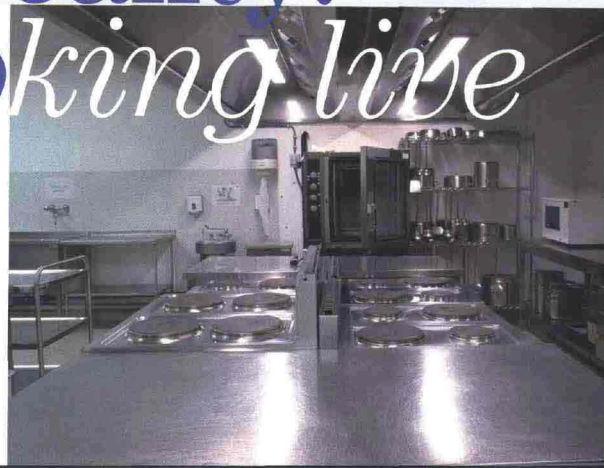


[IN PRIMO PIANO La cucina come metafora della trasparenza aziendale]

Un nuovo reality: *il cooking live*

È uno dei fenomeni più trendy del momento nel mondo della ristorazione: la cucina si trasferisce in sala ed è visibile agli astanti da una vetrina. Nel contesto di una cena business-oriented, lo spettacolo del cibo, dai fornelli alla mise en place, incontra la strategia aziendale con una comune ispirazione: la trasparenza



di Teresa Chiodo

Mangiare non è solo nutrire il proprio organismo, ma anche pensare e comunicare. *Jeremy Rifkin*, noto studioso di fenomeni sociali, sostiene che l'attuale società tenda a strutturarsi prevalentemente come l'industria dell'intrattenimento, ovvero mercificare e rendere commerciabili esperienze, non solo prodotti materiali o servizi. Questa transazione verso un'era di "capitalismo culturale", dove ciò che si commercializza è soprattutto l'esperienza vissuta, ha reso l'industria culturale contemporanea un settore in grande fermento: in essa il cinema, come la radio, la Tv, il turismo globale, i parchi di divertimento, finanche l'enogastronomia e la ristorazione, costituiscono singoli momenti di un'u-

nica esperienza condivisa e arricchita di momenti teatrali. Siamo di fronte a una vera e propria "economia dell'intrattenimento" che alle logiche della razionalità ha sostituito quelle del gioco creativo, del sogno, delle esperienze intense e godibili. In quest'ottica, l'attuale immaginario della ristorazione che avvolge il palcoscenico della gastronomia richiede, infatti, anche professionisti della fantasia e della creatività – non solo esclusivamente culinaria – al fine di realizzare appositi scenari all'interno dei quali è possibile soddisfare la crescente domanda di interattività e di coinvolgimento polisensoriale e immersivo, tanto nel cibo, quanto nei luoghi deputati al suo consumo. **Il cibo non è solo gola e convivialità, ma diventa medium di socializzazione, attraverso la sua stessa spettacolarizzazione.**

Allora ecco che nell'era dell'experience economy la ristorazione si candida seriamente al ruolo di capofila di una nuova filosofia di vita fatta di emozioni e di atmosfere da vivere appieno e alcuni ristoranti arrivano persino a modificare quelle storiche caratteristiche strutturali che prevedevano la cucina ubicata rigorosamente sul retro, per dare spazio a una pratica fortemente trendy: il cooking live. Stiamo parlando della moda estrema di pranzare in cucina, a pochi metri dai fornelli, su un tavolo allestito appositamente per l'occasione, o in un piccolo privé messo proprio lì, a due passi dai cuochi visibili attraverso una vetrina. Per godersi ogni sequenza, farsi illustrare le ricette dallo chef, essere serviti in maniera impeccabile, ma assolutamente décontracté.

Le cucine del Ristorante Teatro7 di Milano sono a vista sia dall'interno sia dalla strada



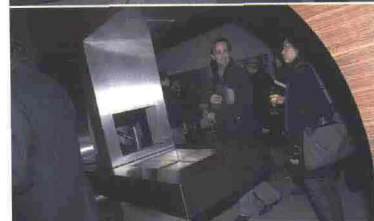
LIFESTYLE E LIVE COOKING

Accanto agli esperti di marketing experience sembra che anche gli organizzatori di eventi apprezzino i contesti cooking live e li trovino una soluzione interessante a cui accostarsi per cene speciali e anticon-

[MEETING E CONGRESSI Gennaio/Febbraio 2008]



L'inaugurazione
dello Spazio Strato,
nuova location
per eventi e salotto
culturale di Milano



venzionali allo stesso tempo. Sentiamo il parere di **Massimo Randone**, Ad e partner di **Connexine**, società di eventi del network Brand Portal. «Partiamo dall'intuizione di Carlin Petrini e Slow Food: il cibo è un anello della lunga catena che lega l'uomo al suo territorio. In questo contesto il cooking live è un'applicazione pratica, esperienziale, di questa recuperata consapevolezza, che dal palato arriva ai sopralluoghi, ai presidi, alle storie, ai libri, alla voglia di leggere e proteggere il mondo con gusto. La percezione è quindi olistica: include i cinque sensi e li amplifica nelle nostre memorie. Per chi ha vertigini intellettuali si apre un mondo alla Palomar di Italo Calvino (strepitoso il capitolo sul negozio di formaggi), per chi ha i ricettori affinati ci si immerge nel teatro dell'arte culinaria. Meeting e team building si inse-



Massimo Randone



Andrea Bassi

riscono perfettamente in questa linea di pensiero: stare assieme con valore aggiunto. Conoscersi sfiorandosi, guardandosi, nutrendosi, ma anche stupendosi del miracolo dell'evoluzione umana: il lungo spaghetti che lega l'uomo raccoglitore degli albori, alla cucina decostruita di Ferràn Adrià».

MEETING E EATAINMENT (EATING PIÙ ENTERTAINMENT)

In che modo in un meeting il messaggio aziendale si può collegare al nuovo format del cooking live? «Da sempre – interviene **Andrea Bassi**, event manager di **Listen Eventi & Comunicazione** – le aziende scelgono di festeggiare ricorrenze nei ristoranti per fortificare l'unione tra colleghi al di fuori dei luoghi di lavoro. Oggi il trend di portare la cucina nella sala può aiutare a far passare il messaggio aziendale. La trasparenza delle fasi produttive di un piatto, caratteristica del cooking live, può essere paragonata alla trasparenza del coinvolgimento del team aziendale, che è reso partecipe dei dati d'impresa, presupposto importante per avere una cultura ben salda. Così come in cucina lo staff, con il coordinamento del lavoro di tutti, ha l'obiettivo

di preparare portate qualitativamente alte, allo stesso modo si cerca di far lavorare il team, con lo scopo di arrivare alla mission. Questo crea una specularità tra il cooking team e il team ospite. Trasparenza e specularità sono caratteristiche che collegano il cooking live al meeting dell'azienda, dando a quest'ultima un ottimo motivo di scelta. Può essere inoltre uno strumento utile per veicolare, in maniera ludica e proficua, questi valori quando ci sono a disposizione budget non elevati».



Fabrizio Songa

Osservare come un gruppo di persone riesca in tempi stretti a produrre un buon risultato, cioè i favolosi piatti che escono dalla cucina, grazie all'armoniosa combinazione di diverse variabili è quindi un ottimo spunto per un meeting aziendale. «Credo che organizzare un pranzo di lavoro in un contesto di questo tipo favorisca anche la creazione di un clima diverso da quello di un ristorante tradizionale» – sostiene **Fabrizio Songa**, senior partner **Kv Knowledge Value Consulenza Risorse Umane**. «Risulta spesso curioso e divertente os-

Tre indirizzi a Milano

■ Spazio Strato – Via Bertani, 2

Di recentissima inaugurazione, showroom e spazio polifunzionale, location per eventi, galleria d'arte e salotto culturale. Qui le cucine non sono solo in esposizione ma funzionano e sono visibili non solo agli astanti che stanno cenando ma anche ai passanti sulla via. «La cucina diventa un insostituibile strumento di convivialità e un luogo di piacere condiviso» dice Marco Gorini, fondatore di Strato Cucine, fine gourmet, architetto e ideatore di questo nuovo spazio che vuole essere un luogo di incontro aperto alla contaminazione tra arte e gusto design e cultura (www.spazio-strato.metropolino.com).

■ Ristorante Teatro7 – Via Vincenzo Civerchio, 9

La cena va in scena. La zona cucina è completamente a vista, sia dall'interno sia dalla strada, grazie a una vetrata che permette agli ospiti di assistere alla realizzazione dei piatti che poi potranno degustare in un ambiente tranquillo e dal design semplice e pulito. Fruttor non solo gli ospiti del ristorante, bensì anche gli internauti, visto che una webcam manda in onda sul sito del locale le imprese culinarie. È così che il sapore si fonde col sapere e la cucina diviene comunicazione. Dopo il ristorante Teatro7, lo chef Rico Guarnieri ha aperto il Teatro7 Lab, al numero civico 7 di via Thaon di Revel. Un locale dal design essenziale con protagonista solo lei: la cucina a vista, con due banconi di cinque metri, uno per la cottura e l'altro per preparazione finale e l'assaggio dei piatti. Infatti, dopo ogni lezione arriva la degustazione: per provare e commentare le ricette (www.teatro7.com).

■ Trussardi Alla Scala – Piazza della Scala, 5

Al primo piano di Palazzo Trussardi Alla Scala, è un nuovo punto di riferimento dell'alta cucina a Milano. Si affaccia, grazie alle ampie vetrate, sull'omonima piazza: un ambiente che si caratterizza per il "rosso milano" delle pareti in stucco, del parquet, delle comode poltrone in pelle e per il bianco impeccabile della mise en place. La cucina, composta da un unico blocco in acciaio, è supertecnologica ed è divisa dalla sala da una parete di vetro che permette un diretto coinvolgimento del cliente (www.trussardiallascala.com).

servare il team in azione in cucina, vedere come velocemente e freneticamente il singolo riesca a svolgere il proprio compito fino a che magicamente esce l'opera d'arte, con efficienza e tempismo, funzionando un po' come gli ingranaggi perfetti di un orologio svizzero. A volte scatta anche la complicità o l'immedesimazione, potendo vedere dal vivo l'impegno che i cuochi dimostrano per poter soddisfare le richieste di tutti i clienti che contemporaneamente in quel momento vorrebbero avere ciò che hanno chiesto. Immedesi-

mazione e osservazione sono elementi che favoriscono molto l'apprendimento e la creazione di un clima positivo».

LA RICETTA GIUSTA

Per cucinare occorre utilizzare risorse, conoscenze, organizzazione e metodi. Come in azienda. Molti gli spunti forniti da questa metafora: la gestione dei tempi di cottura, degli imprevisti, delle risorse; l'esigenza di collaborare per il raggiungimento di un obiettivo; la necessità di coordinamento e comunicazione.



Il Trussardi Alla Scala, sofisticato punto di riferimento dell'alta cucina a Milano

In che senso nel cooking live si intravede il simbolo di questa ricercata miscela di ingredienti tra seduzione, teatralità e visibilità in sintonia con le dinamiche aziendali? «Trovo molto vicini il mondo delle aziende a quello del cooking: grandi parallelismi suggeriscono metafore e occasioni di stimolo» – afferma Songa. «In entrambe le realtà sono fondamentali le risorse a disposizione (la dispensa piena di cibo), le persone e l'organizzazione (sapere chi fa cosa e avere le conoscenze necessarie a svolgere il proprio ruolo in cucina), la pianificazione del lavoro (decidere prima che arrivi il cliente come si lavorerà per non farlo aspettare troppo). Ma anche: il rispetto dei tempi, la collaborazione e la comunicazione nel gruppo». Questa soluzione si presta anche a piccoli team building. La cucina rappresenta un'ottima metafora del lavoro di gruppo e al tempo stesso una situazione familiare e nota in cui serve sviluppare tutte le capacità necessarie a un team di successo».