

OLTRE IL PIATTO IL RISTORANTE COME LUOGO DI RELAZIONI

Ritrovare l'atmosfera di condivisione dei vecchi bar e botteghe di quartiere, unita a proposte culturali e sociali che creano valore e connessione, sul territorio e tra le persone

LUCIO SCOGNAMIGLIO | IMPRENDITORE DELLA RISTORAZIONE



La ristorazione sta mutando pelle: con un saldo negativo di circa 10.000 esercizi in meno ogni anno tra nuove aperture e chiusure, è chiaramente in sofferenza, ma – come sempre accade – i momenti di crisi sono anche quelli che stimolano trasformazione, innovazione ed evoluzione.

Chi oggi vuole aprire un ristorante (o anche chi lo ha già avviato) dovrebbe chiedersi (non solo all'inizio ma costantemente): "cosa fa preferire il mio locale a uno dei tanti altri concorrenti?" e ancora: "sono in grado di gestire l'impresa, oltre a far da mangiare?". Perché una cosa è certa: rispetto al passato, saper cucinare – anche bene – non basta più. La realtà aziendale, soprattutto per le imprese più piccole, indipendenti e che non intercettano flussi turistici, è diventata negli ultimi anni iper-complessa e aggravata da un mercato instabile

e tendenzialmente depresso. Senza considerare che nella ristorazione la marginalità è davvero irrisoria, rispetto all'elevato impiego di manodopera. Questo significa non dare nulla per scontato, avere un'idea ben chiara del format da proporre, che deve essere curato e affinato con l'esperienza, oltre a solide competenze nella gestione di impresa da aggiornare regolarmente. In questo quadro, l'organizzazione, la cucina, la sala, la conoscenza dei prodotti e delle preparazioni sono fattori importanti, ma non certo gli unici; c'è una prospettiva esterna all'impresa da esplorare e con la quale misurarsi ogni giorno.

RECUPERARE LA SOCIALITÀ DELLA BOTTEGA E BAR DI QUARTIERE

Nella ristorazione tutto ha a che fare con le persone: accoglienza, scelta delle materie prime,

cura dei piatti e loro presentazione, empatia, alimentazione (intesa come nutrienti assunti dagli ospiti), attivazione dei sensi: vista, olfatto, gusto, oltre ovviamente al legame col territorio, con le tradizioni.

L'insieme di questi elementi correntemente si riassume nel concetto di "servizio" che copre un arco relazionale che va dall'ingresso dell'ospite nel locale fino alla sua uscita. Se il cliente rimane soddisfatto del trattamento ricevuto e dell'esperienza vissuta, ritorna, altrimenti va altrove e probabilmente lascia una recensione negativa.

In questa epoca di profondissimo cambiamento, sociale, tecnologico e socio-economico, si potrebbe tuttavia pensare alla ristorazione come un qualcosa che vada oltre il servizio, valorizzandola come luogo di connessioni umane in un'era di mercificazione, competizione, saturazione informativa e ridondanza pubblicitaria, che spesso si traducono in solitudine e frustrazione. A questo punto la domanda è: come ristoranti, bar, alberghi possono ritagliarsi un ruolo sul territorio non limitandosi a gestire l'impresa all'interno dei confini del locale, ma anche al di fuori?

Mi riferisco all'idea di una ristorazione che, soprattutto oggi – in un'epoca che spesso ci isola – riscopra il suo ruolo sociale, diventando un'impresa viva e radicata nel territorio. Un luogo dove **il legame con le persone e il valore simbolico del cibo** tornano a essere strumenti di autentica convivialità. Per chiarire il concetto possiamo prendere come riferimenti due esempi abbastanza diffusi nella memoria collettiva: **bar e vecchie botteghe alimentari di paese o di quartiere**. Entrambi erano e sono (anche se molto meno di prima) luoghi di aggregazione e scambio, frequentati non solo per la somministrazione, ma anche per **chiacchierate e familiarizzazione**, che con la loro presenza "colorano" il territorio o il quartiere dove insistono con un'anima che altrimenti non avrebbero.

MANGIARE, INCONTRARSI CONOSCERE, CONDIVIDERE

Questo elemento qualitativo e immateriale rappresenta una prospettiva interessante per immaginare una ristorazione del futuro non ridotta al solo servizio commerciale di somministrazione a pagamento. Un'impresa che mette al centro le relazioni, perché nasce dal contatto diretto con le persone. Non solo un luogo dove consumare cibi e bevande, ma **uno spazio accogliente, come il soggiorno di una casa**, dove incontrarsi, conoscersi e condividere temi che ci riguardano da vicino.

Il ristorante come luogo per un'umanità non solo "mangiante" ma anche "socializzante" e "riflettente" è un format non riproducibile in serie. Questo

approccio rappresenterebbe un valore concreto per il quartiere o il territorio, ma anche un vantaggio competitivo per l'impresa stessa: favorisce un legame più profondo con la clientela, che torna volentieri e scopre meglio l'offerta del locale. Un tipo di relazione che la ristorazione turistica o in franchising difficilmente può offrire, perché manca di autenticità e personalizzazione.

Aprirsi verso l'esterno, uscire simbolicamente "oltre l'uscio della bottega", significa **trasformare il proprio locale in un punto di riferimento per la comunità**. Non è un'idea nuova: i caffè letterari, i *café chantant* e i *café philo* (promossi in Francia da Marc Sautet agli inizi degli anni '90) ne sono stati esempi vivaci, oggi in gran parte dimenticati. Ma proprio in tempi così frammentati e alienanti come i nostri, rinasce il desiderio di luoghi dove condividere idee, sensibilità artistiche, approfondimento scientifico.

Insomma il cibo, l'alimentazione e la tavola, una volta soddisfatta l'esigenza di nutrirsi, diventano atto sociale, culturale e per certi versi anche politico. Non si tratta solo di servire piatti, ma di coltivare relazioni, offrire spazio al pensiero, all'ascolto e alla bellezza delle connessioni umane. Una ristorazione così ha un valore aggiunto enorme: crea comunità, ispira, lascia il segno.

FONTI

<https://2night.it/024de4-/locali-con-eventi-culturali-firenze.html>

todomodo.org

ESEMPI ISPIRAZIONALI Ristoranti che coltivano relazioni

Ecco alcuni locali a Firenze che stanno già sperimentando una ristorazione diversa, più aperta, più umana.

Serre Torrigiani in Piazzetta

Nel cuore di Firenze, tra fiori e verde urbano, questo spazio unisce cibo, cultura e incontri. Eventi artistici, presentazioni di libri e piccoli concerti rendono il luogo vivo tutto l'anno.

Todo Modo

Più che una libreria con caffetteria, è un centro culturale dove il gusto incontra il pensiero. Organizza incontri letterari, presentazioni e momenti di confronto autentico.

Tecum

La cucina è qualità, cultura e relazione. Così Tecum ha ripensato il format delle vecchie botteghe di quartiere, unendo buona cucina, qualità e convivialità in un ambiente piacevole per stare insieme. Il nome richiama il latino "conte" per comunicare appunto l'importanza del cliente, considerato un prezioso ospite.