

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

# INGREDIENTI ALIMENTARI

Marzo/Aprile 2018  
anno 17 - numero 97



**VICTA**  
food & trade

**Ingredienti che fanno bene!**

VICTA Food SRL Via G. Parini, 30 - 31021 Mogliano Veneto (TV) • T +39-041 5936375 • F +39-041 4566498 • info@victa.it • www.victa.it

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 2/2018 - IP - ISSN 1594-0543



10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. 0121393127 - Fax 0121794480  
info@chiriottieditori.it

CHIRIOTTI  EDITORI

food design



# La ristorazione di oggi e di domani: teatro, cinema o cucina?

A cura di  
Paolo Barichella  
food designer

Abbiamo visto come per generare experience, lo chef si sia trasformato da cuoco chiuso nella sua cucina impegnato a dirigere una brigata di collaboratori, in "animale" da palcoscenico, personaggio o protagonista della scena, in grado di condizionare come testimonial i consumi. Cerchiamo in questo approfondimento di capire come tutto ciò possa essere messo a sistema nel mondo del *Food*

*Format Retail* attraverso il *Food Design*.

Chi si occupa di *Cooking Show* in modo professionale oggi si trovi a seguire ciò che è scritto su un copione e deve portare sul palcoscenico la sua parte: ampio spazio di lavoro ancora dev'essere condotto invece sul resto del sistema, a partire dalla scenografia, che ancora oggi vede spesso coinvolti architetti d'interni poco pre-

parati nello specifico e capaci magari di togliere un muro dalla cucina per metterci un vetro dimenticando che, a livello di experience, in una cucina vi sono più cose e dettagli da nascondere, che non da vedere. Sarebbe come togliere il fondale del teatro e mostrare a tutti ciò che accade dietro le quinte mentre lo spettacolo è in scena.

Come veder arrivare un truccatore al lavoro sul palco mentre



l'attore è impegnato nella rappresentazione dello spettacolo.

Per essere efficace nella messa in scena del *Cooking Show*, la cucina va riprogettata appositamente per questo uso e trasformata dividendola in due come se fosse un vero e proprio teatro. Lo stage, dove lo chef mette in scena la rappresentazione e il backstage, dove i tecnici lavorano per mettere in grado il protagonista di dare il meglio di sé nella rappresentazione.

Prese elettriche rosse e blu da 380V e 220V, cavi di frigoriferi e persone che non sanno muoversi nel modo appropriato vanno opportunamente nascoste, mentre in scena sul palcoscenico vanno direzionate luci studiate ad arte per valorizzare ambienti e cucine di design più da show room che non da cucina professionale. Il backstage segue rigidi protocolli definiti a priori all'interno del manuale operativo e la progettazione alimentare; il Food Designer in questo ricopre il ruolo fondamentale, perché in tutto ciò è contemporaneamente autore e regista. Nel backstage cambiano i ruoli rispetto alla classica struttura di una brigata di cucina: si riducono i cuochi e si aumentano gli operatori addetti alla preparazione della messa in scena.

La differenza tra il teatro e il cinema in tutto ciò è davvero sostanziale. Se al cinema o in televisione (a meno che non si tratti di una diretta) una scena viene pensata e ripetuta più volte fino a decidere la migliore da inserire nel montaggio finale, in teatro, invece, la scena non può per ovvi motivi essere fermata e rifatta. Al contrario, tutto accade in tempo reale in un unico posto messo in scena al momento davanti agli occhi di spettatori che assistono in tempo reale.



Se l'emozione è davvero qualcosa di unico, il teatro è l'esatta dimostrazione che attraverso delle procedure di copione sia possibile riprodurre la stessa emozione anche dopo la prima e portarla attraverso una compagnia di attori in tour in altre città che la rimettono in scena riproducendola in giorni diversi.

Questo passaggio, applicato alla ristorazione teatrale, genera nuove figure che si possano occupare di questo nuovo settore. Figure in grado di creare, controllare e replicare il livello di *experience* generato dalla rappresentazione di una serie di racconti e valori su un palcoscenico che oggi sempre di più è richiesto in front, più che in back. Infatti, portare a vista una procedura alimentare in modo coreografico e scenografico aumenta il grado di fiducia verso ciò che è stato prodotto, perché avviene davanti agli occhi di chi poi andrà a consumarlo.

Poterlo riprodurre in modo pseudo-scientifico all'interno di format di ristorazione è la chiave di volta e l'opportunità di business che tanti stanno perseguen-

do in questo momento. Per portare in scena in modo corretto un'esperienza nella ristorazione a vista è necessario costruire il tutto con procedure adeguate, in grado di rendere credibile ciò che si vuole raccontare a chi assiste, partecipa e successivamente degusta il frutto della rappresentazione.

Nei moderni food format, per poter lavorare con tale teatralità è necessario strutturare sistemi tecnologici di rigenerazione in backstage opportunamente resi invisibili e di *finishing* spettacolare, messi a vista *in front* attraverso gesti e azioni spettacolari che rendono l'esperienza unica. Uno degli esempi che più hanno avuto successo sfruttando questo metodo sono quei format il cui claim recita "Lo facciamo davanti a tutti" e "Sotto i tuoi occhi".

La capacità di mostrare e nascondere alcune fasi salienti della preparazione del prodotto attraverso manuali di procedura molto simili a copioni teatrali hanno determinato il successo di marchi attraverso punti vendita che riproducono la messa in scena corretta dello *story telling*.