

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Maggio/Giugno 2018
anno 17 - numero 98

Soluzioni ingredientistiche nel segno della passione.



VISITATECI A
**MEAT TECH 2018
FIERA MILANO**
29 Maggio - 1 Giugno
Pad. 2 - Stand B35

Nove divisioni aziendali, dedicate a ogni comparto dell'industria alimentare:
Chimab dal 1985 garantisce le giuste soluzioni e una partnership affidabile e innovativa.
Qualunque sia il tuo business, siamo al servizio della tua qualità.

chimab@chimab.it - www.chimab.it

MEAT CULINARY BAKERY ICE CREAM & DESSERT DAIRY BEVERAGE CONFECTIONERY FRUIT PREPARATION


CHIMAB®
Food ingredient solutions
A BRENNTAG GROUP COMPANY

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

CHIRIOTTI  EDITORI





food design

L'evoluzione del Cooking Show come strumento di "experience"

A cura di
Paolo Barichella
food designer

Abbiamo visto come la ristorazione stia puntando sull'*experience* attraverso la spettacolarizzazione a vista dei processi e alla formattazione delle procedure di replicabilità nella gestione operativa. Prima di ogni altro nel sistema alimentare, le catene di fast food americane lo hanno applicato con evidenti risultati di successo planetario.

Gli antesignani di quelli che oggi sono diventati i format sono quelli che hanno per primi compreso che il successo di un'iniziativa che si deve diffondere sia determinata da regole scritte, istituendo e applicando regole basate su manuali con le istruzioni che ogni operatore deve seguire.

Un format basa il suo *core business* sulla capacità di replicare le

procedure attraverso manuali operativi costituiti da altri preziosi strumenti che definiscono le linee guida che tutti gli operatori devono seguire.

I format di successo oggi si basano su manuali di Concept, Design, Grafica, Comunicazione, Visual Merchandising, operativo, d'immagine coordinata, del dipendente, di autocontrollo e HACCP, comportamento, del brogliaccio operativo dall'apertura alla chiusura. Si tratta di strumenti/linee guida, procedure, *routine*, regole e norme scritte con un preciso scopo: rendere scientifica la replicabilità.

I moderni format Food, inoltre, si basano su metodi di rigenerazione incrociata, "Cross Food Regeneration System", sviluppati e procedurati da Food Designer. Sistemi customizzabili sulle esigenze dei clienti per sviluppare modelli di ristorazione senza cucina, senza chef, con un minimo investimento di attrezzatura e risorse e con un



risultato superiore in termini di costanza di qualità e profitto.

Determinante è la selezione dei migliori prodotti semilavorati, per ognuno dei quali vi sono le opportune procedure di rigenerazione con macchine in grado di consentire il migliore risultato possibile in termini di performance ed efficacia.

Ancora più determinante è la separazione netta della collocazione delle attività all'interno dello spazio: le procedure operative di rigenerazione sono attività che devono necessariamente rimanere dietro le quinte.

Abbiamo già detto come pensando di ottenere questo risultato molti operatori guidati da architetti inesperti si lasciano convincere a sostituire un muro che separa la cucina dalla sala con un vetro, pensando che sia il modo più immediato per fare ristorazione a vista: spesso si tratta di un errore grossolano quello di portare a vista procedure che rischiano di ottenere l'effetto contrario.

Immaginate di essere a teatro in platea e di vedere ciò che accade dietro le quinte, ad esempio un truccatore ritoccare l'attore durante la scena o, peggio, vedere svelato il trucco di un prestigiatore.

Da quando si è inserita la parte di *cooking show*, si è resa necessaria l'introduzione di figure specifiche coordinate da concept food designer in grado di fungere da regista per creare il copione, la regia e la sceneggiatura necessaria per lo svolgimento dello spettacolo all'interno del locale.

Per portare alla vista dello spettatore un evento emozionante, il teatro ha affinato nei secoli metodi e separazione degli spazi che sono diventate le regole base nelle compagnie teatrali per pro-



gettare e replicare una rappresentazione.

Sono regole dettate dalla conformazione che il teatro stesso ha assunto nel tempo, separato in: platea, galleria e loggione dove risiedono gli spettatori; palcoscenico, dove gli attori mettono in scena lo spettacolo e backstage, dove tutti gli operatori che rendono possibile lo svolgimento dello spettacolo si muovono con un preciso ruolo, incarico e posizione senza essere visibili.

Senza il backstage il teatro non potrebbe esistere, e così è anche nel nuovo concetto di ristorazione a vista, nella parte di rigenerazione e servizi, indispensabile per produrre la maggior parte del prodotto che viene poi servito ai tavoli.

Coreografie e scenografie, costumi di scena e il ruolo dell'attore che sta dietro al banco a mettere in scena le pratiche d'impiattamento e finishing a vista sono

determinanti, perché sono quelle che generano il vero e proprio livello di *engagement* con il pubblico.

L'attore che cucina dev'essere nella parte e avere le caratteristiche necessarie per interagire con il pubblico, perché in un *cooking show* lo spettatore spesso interagisce con l'operatore.

Anche le scenografie sono determinanti e concorrono a creare il *mood* necessario per la messa in scena. La cucina che sta "in front" ha caratteristiche ed estetica estremamente differenti da quella che sta "in back", che deve rispondere a esigenze più funzionali che rappresentative.

Per fare corretta ristorazione o produzione a vista e trasformarlo in un business da riprodurre in diversi punti vendita del proprio brand quindi non basta improvvisare qualcosa davanti alla gente, ma costruire procedure e strumenti che consentano di replicare lo spettacolo.