

"Tell me where you eat and I'll tell you who you are". This is the new catering concept, overturning the ones used by the French gastronomist and author of the treatise *The Physiology of Taste*, Jean Anthelme Brillat-Savarin, who coined the iconic phrase, "tell me what you eat and I'll tell you who you are". Digital restaurants, home deliveries and restaurants that increasingly resemble home dining rooms; chefs who become guest stars taking their specialty dishes, designed to impress

the onlooker, and dragging their followers from restaurant to restaurant; mixtures of styles, ethnic groups, images, sounds, special effects, enthralling shows, food inspired by algorithms, veganomics, Apps like Shazam that recognize dishes. All this, and much more, is revolutionizing the dinner ritual. The choice of a place to enjoy a gastronomic experience becomes an extremely complex task and entails a study of new culinary concepts.

# la cena? un'esperienza multisensoriale

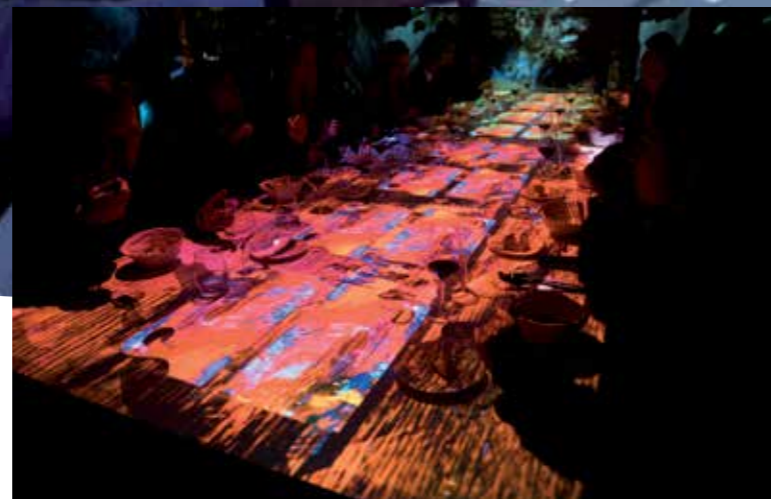
di Lea Gasparoli

I NUOVI TRENDS DELLA RISTORAZIONE  
RIVOLUZIONANO IL RITO DELLA TAVOLA

«Dimmi dove mangi e ti dirò chi sei». Il nuovo concetto di ristorazione stravolge i canoni utilizzati dal gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin, autore del trattato *Physiologie du gout*, che aveva coniato la frase, divenuta poi iconica «dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei». Ristoranti digitali, home delivery, sale sempre più simili ai salotti di casa, cuochi che diventano guest star e ruotano nei locali trascinando il proprio seguito, piatti che sembrano quadri declinati in creazioni atte a stupire, commistioni di stili, di etnie, immagini, suoni, effetti speciali, spettacoli coinvolgenti, cibo progettato partendo dagli algoritmi, veganomics, App che riconoscono i piatti, utilizzate come Shazam, tutto questo (e molto altro) rivoluziona il rito della cena.

La scelta di un luogo in cui concedersi un'esperienza gastronomica diventa un compito estremamente complesso ed implica uno studio dei nuovi concept culinari. La crescita irrefrenabile dell'eating out che a Londra, capitale indiscussa della ristorazione mondiale e dell'originalità in chiave estrema, nell'ultima stima ha superato i 55 miliardi di sterline con un trend in salita, è accompagnata da una sempre maggiore ricerca di qualità e novità da parte di clienti sempre più esigenti e preparati. Nuovi trend provenienti dall'Inghilterra, dalla Spagna, dall'America e dall'Asia conquistano l'Italia e si impongono con format innovativi e contemporanei. La Capitale si





aggiudica il primato e a oggi l'esclusiva in Italia, annoverandosi tra le città più cool del mondo, di un format visionario di food entertainment fino a ora presente (con una formula leggermente differente) soltanto a Shanghai (Ultraviolet) e a Ibiza (Sublimotion): Immersive Show Dinner. Un percorso di esperienze multisensoriali, ospitato nella Casina Valadier, che inizia con un aperitivo con vista spettacolare sulla Città Eterna per poi proseguire in una delle sale del palazzetto ottocentesco con un'immersione in un mondo virtuale fatto di sensazioni, ricordi, scoperte di nuovi orizzonti. Un viaggio coinvolgente nel quale l'eccellenza culinaria proposta dallo Chef Designer Massimo Viglietti di Enoteca Achilli al Parlamento, 1 Stella Michelin, (e, nelle cene speciali a 4 mani, dagli Chef stellati che si avvicendano nel tempo affiancandosi allo Chef Resident), si coniuga perfettamente con l'ambient creato da colonne sonore avvolgenti, immagini e fotogrammi che, attraverso le tecnologie più avanzate e sofisticate, trasportano gli ospiti in una infinità di mondi virtuali, realtà parallele e oniriche fatte di

sogni e di storia che evidenziano il legame profondo e imprescindibile tra cultura, arte, bellezza, moda, vino e cibo. Il progetto, ideato e fondato da Pier Paolo Roselli con l'intento di internazionalizzare il format (Immersive Show Dinner è infatti il primo pop up restaurant immersivo che può essere replicato anche in location differenti) attraverso l'apertura di più temporary restaurant in Italia e all'estero, focalizzando il piano di sviluppo a partire da Dubai, Miami, e Mosca, passando per un breve opening a Milano, ha l'obiettivo di valorizzare le eccellenze del Made in Italy attraverso una formula di grande impatto emotivo.

E se il Made in Italy della cultura gastronomica rappresenta il fiore all'occhiello del Bel Paese nel mondo, non si può certamente affermare che l'Italia chiuda le porte alla cucina etnica che conquista posizioni sempre più alte tra le preferenze degli italiani e viene scelta da 14 milioni di connazionali. A Milano, la Guida Rossa, per la prima volta nel nostro Paese, premia l'incontro tra Oriente

e Occidente. Iyo, il primo ristorante etnico stellato, conquista la scena della città Meneghina (e anche la stella Michelin) proponendo, oltre ai piatti della cucina giapponese, un'esperienza gastronomica di respiro internazionale. E dopo 12 anni dall'apertura di Iyo Taste Experience, Claudio Liu decide di avventurarsi in un grande progetto tecnologico e innovativo rispondendo alle esigenze della clientela milanese con un'idea in linea con ciò che sta avvenendo nella ristorazione di tutto il mondo: sbarca a Milano Aji, un avanguardistico ristorante a portar via e con consegne gourmet a domicilio incentrato su design e tecnologia, a pochi passi dalla casa madre, con cucina a vista e un unico tavolo imperiale per chi desidera mangiare in loco godendosi la scena. Una nuova società (con lo chef Lin Yin Lu e il restaurant manager Federico Zhu) per una nuova idea che parte dalla città Meneghina ed è destinata a crescere oltre confine. Il dictat di internazionalizzazione dei locali e dell'offerta culinaria, nell'ottica delle contaminazioni delle culture, di ispirazione newyorkese, si diffonde in tutte le

capitali mondiali, in special modo nel mercato inglese. Arrivano le regole del futuro della nuova arte della ristorazione che raccolgono esperienze provenienti da tutto il mondo per dare forma a sperimentazioni che coinvolgono i sensi regalando emozioni inedite. Il fascino coinvolgente di terre lontane, di tradizioni che si incontrano in un orizzonte di esplorazione dei sapori, conquista la Sicilia. Per la prima volta sbarca a Catania un format internazionale e contemporaneo, Amocù, ideato da Nunzio Di Bella e Fortunato Fasanaro, incentrato su tre elementi essenziali: la ricerca, l'innovazione, il design. Con l'intento di portare nella città siciliana una visione che oltrepassi la cucina regionale e italiana e con l'obiettivo ambizioso di creare uno stile da portare nelle altre città, un pezzo del mondo arriva nel cuore di Catania.

Un viaggio attraverso la passione per la cucina che nei vari Paesi racconta l'antropologia e la cultura dei popoli e che riassume la sonorità gastronomica dell'Asian Mood Cuisine con tocchi esotici



e moderni in un equilibrio sapiente creato dallo Chef Rui Antunes che ha viaggiato per mondi e cucine diverse sperimentando le contaminazioni della cucina giapponese con quella portoghese e peruviana. Suggestioni che arrivano dalla commistione di tecniche e di ispirazioni di una cucina moderna e millenaria allo stesso tempo. Un percorso nel design che comincia con il sakè bar, il primo a Catania, un vero e proprio laboratorio di miscelazione animato da attrezzature tecnologiche e scenografiche, guidato dall'esperienza nell'arte della mixology e ispirato ai viaggi intorno al mondo. Un'esperienza inedita che passa attraverso un mood contemporaneo in cui non mancano i dettagli che rendono omaggio al territorio unendo l'intramontabile eleganza delle tradizioni all'energia dell'innovazione delle forme con giochi di luci e architetture visionarie.

La crescente qualità dell'offerta culinaria, la ricerca sempre più impegnata delle materie prime di eccellenza, la sempre più visionaria creatività dell'ambient dei locali, la crescente professionalità dell'accoglienza, la stimolante possibilità di socializzazione, la diffusione della cultura della cena fuori casa sempre maggiore tra i giovani, fanno sì che la ristorazione diventi sempre più un'esperienza culturale che migliora la qualità della vita.



foto 1 e 2:  
Piatti del ristorante milanese Iyo

foto 3 e 4:  
Ambienti del ristorante di Catania Amocu

For centuries the rum route connected the New World with the Old Continent. This ultimately led to the discovery of an unusual port - Turin - whose Savoy style, at first glance, is a far cry from the sunny climes of the islands of Central America. Starting from this peculiar port, the company Sagna S.p.A. has for many decades been distributing the prestigious Rhum J.M. Martinique all over the country, using its solid sales network which is linked to prominent restaurants and well-known wine bars. For this Turin importer and exporter of boutique wines and spirits these distillates have become the flagship of a company that has constantly aimed for the highest quality. It has found a highly reliable partner in the company that produces these rhum agricole (cane juice rum), which assures quality and international recognition.

nel porto sabauo  
delle rotte del Rum

di Piergiuseppe Bernardi  
Foto gentilmente fornite da Sagna S.p.A.

«Fifteen men on the dead man's chest / Yo-ho-ho / and a bottle of rum! / Drink and the devil had done for the rest / Yo-ho-ho / and a bottle of rum!»