

IDEE DI SUCCESSO

Una trovata geniale o a volte semplicissima che cambia le sorti del locale, che lo fa rinascere o lo reinventa. Le storie di chi ce l'ha fatta...



Quell' idea in più!

1 Milano

Corso prematrimoniale fra i fornelli

Se state cercando originali idee per incrementare il business del vostro ristorante, potreste prendere spunto da **Andrea Virgilio**, titolare del ristorante *La Barca* di Rho, aperto nel 1967.

Da ben 10 anni, in accordo con la **Diocesi di Milano**, tiene infatti lezioni di filosofia culinaria nell'ambito dei corsi prematrimoniali che i sacerdoti organizzano per i futuri sposi. "Molti matrimoni finiscono perché si è perso il piacere di stare

a tavola con il proprio partner, di gustare piatti semplici ma cucinati bene", racconta. "Ecco perché ho pensato a un corso che insegni ai giovani questi elementari, ma fondamentali piaceri della vita e metta in luce il legame tra matrimonio, cucina e amore per la tradizione culinaria italiana. Dopo un'introduzione teorica, passo alla pratica: spiego alle donne i trucchi per preparare piatti facili, ma prelibati, e agli uomini come apparecchiare e scegliere il vino.

Il micro-corso è gratuito, ma mi permette di far conoscere il ristorante alle coppie di fidanzati, che poi spesso vi organizzano il banchetto nuziale". L'eco che ha avuto l'iniziativa è stato tale che oggi sono ben tre le Parrocchie coinvolte.

"Ma ricevo continue richieste, che devo declinare. Per questo sono disponibile a insegnare come organizzarlo a chi fosse interessato".

La Barca, via Achille Ratti 54, Rho, tel: 02.93.03.976

Milano Bim Bum Brunch

Al Ristorante *The Glass*, presso l'Hilton Double Tree di Milano, ogni domenica va in scena il *BimBumBrunch*, un appuntamento che mette d'accordo grandi e piccini con la cura e l'attenzione che lo staff di animazione e il personale di sala rivolgono ai piccoli ospiti e alle loro famiglie. Sono i bambini i protagonisti della domenica insieme con il simpatico Capitan Ciukka Whisky e il suo aiutante Polpetta. Prima di giocare in compagnia degli animatori, spazio a un gustoso e ricco pranzo con piatti sfiziosi, appositamente pensati per i piccoli ospiti, come cubetti di lasagne al ragù di Nonna Betta, hamburger con formaggio che fila e crocchette di patate, crepès alla



marmellata e frutta a pezzi. Una volta terminato il pasto i bambini impareranno a realizzare un'antica mappa e si divertiranno con la Caccia al Tesoro per scoprire cosa

si nasconde nel grosso forziere di Ciukka Whisky. Nel frattempo, per i genitori la possibilità di pranzare tranquillamente, in un ambiente curato e confortevole. Il costo del brunch è di 35€. I bambini fino a 8 anni non pagano.

Prima di giocare con gli animatori, spazio a un gustoso pranzo pensato per i piccoli ospiti



VAI AL SITO: www.bimbumbbrunch.it

Manhattan Wall Street a tavola

Il ristorante di Manhattan *The Exchange Bar & Grill* al n. 256 della Third Avenue, a pochi passi dal Gramercy Park, ha deciso di imitare la Borsa e lasciare che sia la legge dell'offerta e della domanda a fissare i prezzi di antipasti, contorni e bibite nel menù. Ogni volta che un cliente ordina piatti come le alette di pollo (7 dollari) o i calamari fritti (9 dollari) il prezzo aumenta (con incrementi di 25 centesimi), mentre scende quello degli altri piatti equivalenti che non sono stati ordinati. La fluttuazione massima consentita è di due dollari, quindi una

birra da sei dollari può arrivare a otto o scendere a quattro, a seconda della "popolarità" tra i clienti. Si può anche passare una nota al barman, con una frase per agganciare una ragazza, per fare gli auguri di compleanno o per qualsiasi altro motivo: il tabellone, oltre alle quotazioni, trasmette infatti i messaggi lanciati dai clienti. Ogni tanto i bartender introducono il cosiddetto "reverse market": diverse persone si raggruppano scegliendo tutte lo stesso drink, per ottenere uno sconto collettivo. E se il barman suona la campana, annunciando im-



provvisamente "market crash!", le birre scendono di colpo a 2 dollari, i liquori meno costosi a 3 e le grandi marche a 4. La curiosa idea è venuta, tre anni fa, a una coppia di amici, ex economisti, entrambi 35enni: Levent Cakar e Damon Bae.

VAI AL SITO: www.exchangebarandgrill.com

4

Chicago Mangia, bevi, dormi

“Eat, Drink, Sleep” è la formula di un risto-bar di Chicago, il *Longman & Eagle*, definito dalla rivista *Esquire* uno dei migliori bar d'America.

Si tratta di un'idea tanto semplice quanto innovativa.

Può capitare infatti che qualche cliente abbia alzato un po' troppo il gomito. Solitamente si può chiamare un taxi o far accompagnare il cliente a casa da un guidatore sobrio.

In molti locali, soprattutto quelli attivi nel mondo della notte, anche in Italia fanno proprio così. Al *Longman & Eagle* hanno invece pensato di dedicare uno spazio al pernottamento. All'interno dello storico bar & grill costruito in un vecchio stabilimento Michelin, e quindi abbondante di spazio, il secondo piano è stato recentemente convertito in un albergo di sei stanze.

Vedremo se l'idea si svilupperà in una tendenza vera e propria, ma è indubbiamente rassicurante sapere che c'è un bar dove si può “eccedere”, senza mai lasciare l'edificio.



VAI AL SITO: www.longmanand eagle.com



San Francisco Lo chef sul camioncino

La recessione ha portato alla crisi della ristorazione e tanti chef si sono trovati a spasso. Non solo per la ristorazione tradizionale si è registrata una diminuzione dei guadagni, ma anche per lo *street food*, che negli Usa è sempre andato fortissimo. Questo perché ci sono sempre meno impiegati e operai da servire al volo per la strada. Così gli chef americani si sono fatti venire un'idea: cucinare sui camioncini.

E *Le Truc* è il primo “bustaurant” di San Francisco. Lo chef Hugh Slick prima di mettersi su strada aveva referenze d'altissimo bordo, ma ha fatto due conti: da 850 dollari al milione e mezzo per aprire un vero e proprio ristorante tra affitto, dipendenti e avviamento. Andare

su strada costa al massimo 200mila dollari, se il camioncino è usato anche meno, 90mila dollari.

Così su *Le Truc* offre cibo prelibato, rifornendosi da un distributore specializzato in forniture da cibo da strada, la *AA Cater Truck* di Los Angeles.

La metamorfosi dei camioncini racconta dal *New York Times* è emblematica. Il fenomeno è tale che c'è perfino un'applicazione per l'iPhone, *FoodTrucker*, che ti segnala grazie a Twitter dove sta passando il tuo camioncino preferito: il servizio è disponibile su Austin, Boston, Cincinnati, Los Angeles, Portland, Seattle, Washington e naturalmente San Francisco e New York, che del cibo da strada sono le capitali.

VAI AL SITO: www.thefoodtrucker.com

Gli chef americani si sono fatti venire un'idea: cucinare sui camioncini

5

