Al Condomino, il primo format di ristorazione digital detox lancia un progetto di franchising in Italia e all'estero

20250711121348insegna-c5b11394

Chiude i battenti dopo anno e mezzo dalla sua apertura il format digital detox all'interno del ristorante veronese Al Condominio di via Marconi. Adesso per il fondatore **Angelo Lella** l'obiettivo è scegliere una nuova location cittadina all'interno di una struttura alberghiera e puntare a **un progetto di franchising sia in Italia che all'estero** in collaborazione con un importante gruppo del settore hotellerie.

«*Il progetto Al Condominio lascia ora il ristorante di Via Marconi a Verona per abbracciare un approccio orientato al mercato, un approccio scalabile e legato allo sviluppo. Da lì abbiamo pensato di sviluppare un franchising* - dichiara a Mixerplanet **Lella** -. *È partito un contatto con un importante gruppo di hotellerie, interessato a dare più personalità ai ristoranti all'interno degli hotel. In Italia non è abitudine andare a mangiare nei ristoranti degli alberghi, ma con Al Condominio vogliamo cambiare questa mentalità. Partiremo da Verona, dove prenderemo in gestione il ristorante di un importante struttura adottando il nostro concept. Se funziona, l'obiettivo è replicarlo in città come Roma, Milano, Forte dei Marmi e Firenze*».

IL FORMAT DIGITAL DETOX

Oggi la maggior parte delle persone vive in una realtà parallela dominata dal digitale. Se quindici anni fa il digitale era un mezzo per evadere dalla realtà, oggi accade il contrario: è la realtà che diventa una via di fuga dal mondo digitale. In questo scenario, fare ristorazione è diventato più complesso, perché spesso il cliente si concentra prima sull'immagine del piatto e solo in un secondo momento sulla sostanza. Ormai si mangia soprattutto con gli occhi, mentre la qualità e la ricerca dietro ogni preparazione passano quasi inosservate. Proprio da questa esigenza è stato creato **un format che**

stimoli una riflessione su come il cellulare influenzi anche i momenti di convivialità, sottraendo attenzione alle persone con cui si è a tavola.

«*Il nostro obiettivo è far capire quanto sia difficile oggi staccarsi dal digitale anche durante una cena, quando invece sarebbe importante vivere pienamente l'esperienza con chi ci sta accanto. Il format vuole riportare l'attenzione sul valore del momento condiviso, più che sull'immagine del piatto*», continua l'imprenditore. È con questa premessa che Al Condominio ha lanciato iniziative **"tech free"**, come la box per custodire i cellulari chiamata **"La Cassetta della Posta"**, dove ogni cliente può lasciare il proprio smartphone. A chi "si libera" del cellulare viene offerta **una bottiglia di vino in omaggio, da condividere con i propri commensali.** Ma non è tutto. Sempre in ottica tech-free, **le recensioni saranno affidate a carta e penna** e potranno essere imbucate nelle cassette della posta, lasciando così un ricordo personale della propria cena da Al Condominio. Non mancano poi i piatti **creati dagli chef,** che richiamano il nome dei classici personaggi di ogni condominio, e la **"Cena Condominiale"**, con una tavolata unica.

«*Abbiamo registrato una grande adesione da parte dei clienti, che hanno effettivamente lasciato da parte il cellulare durante la cena* - spiega Lella -. *A livello di comunicazione si perde un po' di viralità senza foto, ma abbiamo ottenuto grande risalto dai media. Inoltre, una volta al mese organizziamo la "Cena Condominiale", un momento di networking dove i clienti cenano insieme senza poter scegliere il posto, con un menù fisso e occasioni di scambio. Ma non solo. Mettiamo a disposizione le Polaroid con cui i clienti potranno scattarsi una foto. Rispetto al passato, ci focalizzeremo di più sul cliente locale, puntando su regionalità, storytelling e abbinamenti food & wine*».

Infine, con l'obiettivo di espandersi su livello nazionale e globale, sempre partendo da Verona, il progetto ha firmato anche **accordi con brand di moda e del settore dell'automotive.**

Valentina Lagati Sirino