Innovare nella ristorazione: 20 storie di da cui trarre spunto

evid-79bdac3b

Un viaggio tra i profumi, le brigate di cucina, gli chef, i locali “insoliti”, creativi e innovativi, del capoluogo lombardo. Una passeggiata dietro le quinte di venti ristoranti, fatta sedendosi a un tavolo per ascoltare, parlare con i padri e le madri di libro_innovare_nella_ristor“creature” imprenditoriali nella quali numeri, cuore e passione devono saper camminare fianco a fianco. Così Jessica Malfatto e Alessandro Coltro descrivono la loro ultima fatica editoriale: “Innovare nella ristorazione”, nuovo volume edito da Historica, che raccoglie le interviste a venti fondatori di ristoranti di Milano, spaziando dal locale con un orto a quello con un palco dedicato agli spettacoli, dal posto in cui si può disegnare sulle tovagliette e poi vederle esposte a quello che riproduce un pezzo di Spagna nella città milanese. Venti esempi insomma che raccontano il rapporto tra tecnologia e cucina analizzando sull'importanza della comunicazione via social network.

«Nel libro i riflettori sono puntati proprio sul “come”, ovvero sul modo di innovare, essere creativi e rompere in alcune situazioni gli schemi classici della ristorazione - racconta all'Adnkronos l'autrice -. C'è chi preferisce abbracciare la sfera culturale, artistica e teatrale, chi si propone di riprodurre un ambiente che raccoglie spunti di diversi luoghi del mondo. Le possibilità di innovare sono infatti infinite e ogni ristoratore, a seconda del proprio background, del contesto in cui si trova e della propria visione, deve costruire un progetto personalizzato. Ci si concentra su questi aspetti, ma solo dopo aver posto fondamenta solide per quanto riguarda la qualità del cibo, che non deve mancare se si vuole realizzare un'esperienza eccellente».