Aprire un ristorante? Sì, ma "healthy"

solo-crudo-2e238281

Vuoi **aprire un ristorante**? Tra le tendenze in crescita c'è senz'altro quella "**healthy**". La parola chiave “**mangiare sano**” è tra le keyword più ricercate sui motori di ricerca con un trend di crescita costante negli ultimi due anni. I consumi del resto parlano chiaro. Secondo uno studio realizzato da **Coldiretti** e presentato recentemente al Cibus di Parma, stiamo assistendo ad un aumento del 50% degli acquisti di alimenti gluten free (per quanto, al di là delle suggestioni dal marketing, non vi sia necessariamente una correlazione diretta fra "sano" e "senza glutine"), del 20% del biologico senza l’uso della chimica, mentre oltre 15 milioni di italiani cercano prodotti a km 0.

Il boom dipende dalla **crescente attenzione per il benessere**, la forma fisica e la salute, oltre che dalla diffusione di intolleranze alimentari. Una tendenza in forte ascesa nonostante il **sovraprezzo** in quanto – continua Coldiretti, riprendendo l’ultimo rapporto Coop - il 70% degli italiani è disposto a pagare di più per alimenti naturali, il 65% per quelli senza Ogm, il 62% per i marchi bio. E' chiaro quindi che si va nella direzione di un'alimentazione sempre più sostenibile e salutare e che questo tipo di clientela è intenzionata ad andare in ristoranti dove può trovare un'offerta adatta alle proprie esigenze.

Aprire un ristorante dove si mangia sano è oggi sinonimo di una ricerca in campo gastronomico volta a una proposta creativa che non cede spazio alle rinunce. Ecco allora fiorire modelli diversi difficili da categorizzare, ma che possono servire da ispirazione a chi vuole lanciarsi nell’impresa di un ristorante... salutare. TheFork, sito e app preferiti dagli italiani per andare al ristorante, ha scovato alcuni locali a livello nazionale e internazionale che hanno interpretato la cucina healthy con originalità ed efficacia, portando la cucina tradizionale a un nuovo livello attraverso l'impiego di ingredienti, tecniche e strumenti più "green". Oggi è importante soddisfare non solo il palato dei clienti, ma anche rispecchiare nella cultura aziendale la loro filosofia di vita. Ecco alcune realtà che sono riuscite in tale intento:

Stedsans, Copenhagen - Si tratta di un chiaro esempio di ristorante sostenibile. Il locale si trova su un tetto di 600 m2, circondato da un grande orto urbano. Il menù si compone di 5/6 portate servite

come in famiglia e dunque condivise tra i commensali, tutti seduti intorno a un grande tavolo. Semplice, collaborativa e sostenibile sono le parole chiave dell'offerta gastronomica di questo ristorante: una strategia di marketing e una filosofia imprenditoriale volta a soddisfare le esigenze della clientela.

Flax and Kale, Barcellona - “Vogliamo nutrire meglio i nostri clienti, perché siano più felici e vivano più a lungo con una salute di ferro": è questa la promessa del ristorante Flax and Kale di Barcellona. La sua fondatrice Teresa Carles è una pioniera della cucina vegetariana in Spagna, dove è attiva dal 1979. Se il design del ristorante è estremamente contemporaneo, la sua offerta culinaria si basa principalmente sulla qualità degli ingredienti e sui nutrimenti che sono in grado di apportare, creando il concetto di una cucina flexiteriana, con l'80% di prodotti di origine vegetale e il 20% di pesce azzurro.

L’Arpège, Parigi - Si tratta di un ristorante di alta cucina specializzato nella verdura, sempre di ottima qualità e rigorosamente di stagione, coltivata nell'orto de L'Arpège stesso. Il suo proprietario, lo chef 3 stelle Michelin Alain Passard, esprime la propria passione e il rispetto per la natura attraverso uno dei ristoranti bio più significativi della Capitale francese. Uno dei suoi giardinieri spiega i processi del ristorante in questo video.

Sweetgreen USA - Nato dall'esigenza di tre studenti universitari di fare pasti salutari più rapidi, è oggi un'impresa multimilionaria che ha lanciato un nuovo business model basato appunto su pasti rapidi, freschi e organici. Al contempo organizzano anche festival musicali a cui partecipano migliaia di persone e seminari sulla sana alimentazione all'interno delle scuole. Più che una catena di ristoranti, si tratta di una “Lifestyle Company”.

Solo Crudo, Roma - "Mangia Sano, vivi bene", recita l'insegna di Solo Crudo, primo locale vegano crudista della Capitale italiana. Tutto il menù è realizzato secondo i dettami di questa cucina, quindi nessun prodotto cotto oltre i 42° e materie prime a km zero e prodotte in modo sostenibile. Anche l'arredamento e il servizio di delivery del ristorante sono eco-friendly, interamente realizzato con materiali riciclabili e compostabili il primo e con scooter elettrici il secondo. Ecco un video dedicato a questo ristorante.

Possiamo concludere che aprire un ristorante healthy offra prospettive di lungo periodo poiché le persone cercano sempre più opzioni alimentari.