

# Nicola Santini: in disco funziona la macchina del tempo

untitled-656cd20a

Esperto di bon ton, consulente di immagine ed appassionato di enogastronomia, lo scrittore **Nicola Santini** è un volto noto al pubblico televisivo. Ex giudice di programmi popolari come *La prova del cuoco* e *Caccia al Cuoco*, spesso in tv nel ruolo di opinionista, da pochi giorni è in libreria con ***Non lo faccio più. Come chiamare le cose con il loro nome*** (Giuliano Ladolfi Editore), una sorta di polaroid ironica e disincantata del mondo di oggi, con la prefazione di Marina Ripa di Meana e la postfazione di Carlo Pescini Bertanza. Con la formula leggera del dizionario, il testo propone attraverso una selezione di parole chiave, ordinate in rigoroso ordine dalla A alla Z (ma con l'#, ovviamente, ), un affresco della nostra epoca tra manie, mode e vizi. E c'è spazio anche per il mondo del food&beverage. Sotto la lettera B si trova per esempio la parola #Bistrot. "I ristoranti non esistono più. E nemmeno i bar, almeno nelle insegne. Bistrot è il modo di chiamare il baretto da parte dei fighetti, proprietari e fruitori. Alcuni pensano sia sufficiente mettere un paio di tavoli con la base in ghisa ai due lati della porta per creare l'effetto Paris Saint Germain. Di fatto bistrot è una parola russa", si legge.



## Insomma, la parola bistrot non ti piace?

Mi fa ridere quando al cambio di insegna non corrisponde un cambio di contenuto. Ma intendiamoci, non sono contrario alla formula del bistrot. Anzi. Sono a favore delle contaminazione, perché sono uno stimolo per il rinnovamento.

## E se ti dico wine-bar?

Ti rispondo che preferisco l'osteria. L'insegna wine bar, comunque, rispetto al classico bar-enoteca trasmette l'idea di un servizio contemporaneo e ampio. Mi spiego meglio: se alle 16 volessi pranzare con un bicchiere di vino e del salame cercherei un wine bar.

## Da 15 anni sei consulente di immagine per molti locali, che cos'è cambiato?

Intanto, l'approccio verso l'investimento. La crisi economica e politica ha determinato una contrazione degli investimenti. Inoltre, in questi 15 anni, è cambiato lo scenario dell'offerta: stanno scomparendo i locali di livello medio. Si passa dai ristoranti all you can eat a quelli di lusso e lo stesso vale per i

cocktail bar. Tuttavia, negli ultimi mesi si respira maggiore ottimismo e qualcosa si sta muovendo.

### **I Vip sono ancora un richiamo per i locali della notte?**

Da Roma in giù, molto: basta aver partecipato a tre puntate di Uomini e Donne per essere invitati come special guest in discoteca a 500 euro a serata. Ma rispetto a 15 anni fa i cachet sono rosicati.

### **Perché a Milano il Vip non è uno strumento di richiamo?**

Perché i Vip a Milano si incontrano per strada.

### **Un suggerimento per dj e animatori di discoteche?**

La formula vincente è quella che miscela contemporaneo e revival. Insomma, fare giocare i clienti con la macchina del tempo.

### **Infine, i tuoi indirizzi del cuore?**

A Pietrasanta l'**Enoteca Marcucci**; a Milano il ristorante Parioli che offre piatti romani serviti tra luci soffuse e drappi bianchi al soffitto in un ambiente elegante; il Potafiori della fiorista e cantante jazz Rosalba Piccinni, un locale speciale dove si fa colazione, si pranza, si cena e si ascolta (buona) musica tra alberi di banano, foglie di loto, fiori classici e inusuali, composizioni vegetali con corde, cortecce e candele. E ancora, ho un debole per Biancolatte, simpatico sia per colazione sia per pranzo, meta prediletta di Vip e star e per la Pasticceria Rovida in via Scarlatti. Infine, adoro il Tizzy's, in via Alzaia Naviglio Grande, il primo burger bar di Milano, un curato locale dal tocco vintage, con pavimento a scacchi e travi a vista, e il New York Lounge, storico locale del food & beverage milanese in via Fabio Filzi 33, che ha riaperto le porte di recente con un nuovo look.