Diego Abaribi aka DJ DAB, disc jockey e ristoratore

dab-4940729a

Italia, Brescia. Il cambiamento dall'ex capitale della musica dance. Il dj e discografico della label Melodica, Diego Abaribi, ha aperto L'Osteria Lo Scultore e notato subito differenze sostanziali tra la gestione di un ristorante e di una casa discografica. *"All'inizio pensavo fossero due mondi completamente distanti, poi, dedicandomi al mio locale con passione, ho capito che queste sono due realtà molto simili; ho trovato molte analogie. La gente mangia per sopravvivenza, va al ristorante per comodità o possibilità. Allo stesso modo la gente non pensa alla musica per sopravvivenza, ma se la togliessimo, nessuna persona al mondo potrebbe vivere. Il minimo comun denominatore è palesemente lo stesso"*.

Entrambi sono una necessità?

"*L'alimentazione è più fisiologica, l'appagamento uditivo è mentale. C'è chi mangia al fast food e chi vuole fare di un pasto una esperienza"*.

Il mondo della notte ha poco da dire a quello del fooding.

"*Ci sono pochi soldi in giro e troppi club: non esistono in Italia leader che possano esprimere innovazioni da cui trarre idee"*.

E il contrario?

"*Nella ristorazione si vedono esempi fortunati e positivi di prodotti con rapporto qualità prezzo interessanti, ma la ristorazione necessita di figure professionali che il club spesso non ha"*.

Chef e dj hanno molte cose in comune?

"*In primis, la ricerca. Un piatto ben cucinato e bello da vedere, è frutto di ore di lavoro e passione, lo stesso per un dj set. Spesso però i club italiani, per pagare poco i dj, si affidano a ragazzi privi di*

esperienza e solo smaniosi di fare; uno, chef, invece lo diventa dopo anni di lavoro. Qui non si può improvvisare".

E pr sono utili nella ristorazione?

"*Io ne impiego due-tre fidati per organizzare eventi particolari o cene a tema. I flyer, nell'era di Facebook, li usano tutti. Male non fanno se danno una buona immagine. A livello di strategie, un ristorante ha molte strade: dipende dalle dimensioni, dall'ubicazione e dal numero di coperti. La strategia migliore? Il passaparola"*.

E fare dei guest chef?

"*L'idea c'è sempre stata, per ora solo alcuni della zona (il Bresciano, ndr). Stiamo invece studiando una formula dove un dj guest viene a cucinare con il nostro chef proponendo un menù con una playlist. Il primo che abbiamo avuto? Claudio Coccoluto, vero intenditore di cibo e vini*".

Che esperienza hai portato al tuo ristorante?

"*Nella prima fase, tanto entusiasmo, e clientela che conosco da anni a cena. Poi mi sono dedicato alla creazione di dolci (mio padre era pasticcere). Stiamo anche costruendo la nostra personalità nel modo di gestire e nel menù"*.

Il tuo è un cambiamento radicale oppure una diversificazione?

"*È radicale: dedico decisamente più ore al ristorante che alla musica. Ma allo stesso tempo è la benzina che mi serviva per svuotare la mente. Produco meno tracce musicali ma vendo di più... nella metà del tempo"*.

Altri dj ospiti?

"*Il citato Coccoluto, poi Walter S, Steve Mantovani, Luca Agnelli e altri ancora, oltre ad amici come Francesco Renga, Sagi Rei, Alberto Fortis, Irene Fornaciari..."*.

I ristoranti per ampliare il range di clientela secondo te dovrebbero tenere aperto 24/24 come in tante città straniere?

"*Questo potrebbe funzionare per le grandi città come Milano o Roma, ma in genere siamo abituati a mangiare in orari canonici. Non credo che per città medie (come Brescia) questo discorso possa funzionare. Tra l'altro avrebbe un costo non indifferente grazie al nostro sistema fiscale: all'estero*

costa molto meno l'energia, il costo del lavoro è decisamente più basso e così le materie prime e tanto altro. All'estero hanno un vantaggio su di noi in competitività che è difficile da raggiungere”.

Info su www.osterialoscultore.com e facebook.com/pages/DAB