

## Ristorante multitasking: cibo, cultura, arte e lavoro insieme

Mangiare mentre si fa altro. Mentre si ammira un quadro o mentre si legge un libro. Mentre si discute di lavoro o di un progetto culturale del quartiere o mentre si attende che la lavatrice ci lavi la cesta dei panni sporchi. Il ristorante multitasking piace sempre più. Non parliamo di ristoranti posizionati nei centri commerciali o nei musei, ma di spazi indipendenti dove trovare il proprio equilibrio tra quello che si deve e quello che si vuole fare. In Gran Bretagna, per esempio, si mangia dentro negozi dove si riparano le biciclette o dentro le banche.

La moda del ristorante multitasking arriva dall'America, ma ha conquistato già l'Europa e ha già dato vita alle prime catene di successo. La *Laundromat Cafè* è una catena di ristoranti abbinati a un servizio di lavaggio e asciugatura di capi, edicola e piccolo negozio di detersivi e accessori per il bucato e stiratura. Un posto dove la pausa pranzo diventa un modo per recuperare tempo.



*Red* di Feltrinelli, invece, come è facile immaginare, pone al centro dell'esperienza nei suoi locali la lettura. E il cibo diviene pretesto (e fonte) di cultura e scambio. L'italianissimo *dispArte*, nato a Bergamo, è caffetteria, biblioteca, sala lettura, ristorante, teatro e centro culturale.



Anche la Capitale ha il suo ristorante multitasking, dove si può mangiare, ammirare una mostra permanente di pittori contemporanei, fermarsi a navigare via Internet completando magari qualche impegno di lavoro oppure scegliere un vino pregiato nell'enoteca 'a vista'. Si chiama *Spazio Tiziano Sottosopra* e nasce grazie al lavoro di un gruppo di professionisti romani, con oltre 15 anni di esperienza nel campo della ristorazione (e non solo).

“D’inverno si mangia dentro dove ci sono le estemporanee e gli oggetti d’epoca da ammirare” spiega Vincenzo Rienzi, uno dei soci “ma in questa stagione facciamo vivere il giardino all’aperto adiacente ai campi sportivi dove si cena con sottofondo di musica jazz o fusion oppure classica”. La cucina offre prodotti biologici, e i piatti sono preparati dallo chef Diego Babboni.

“Il mio obiettivo era quello di creare qualcosa che a Roma non c’è mai stato, perché quando si parla di ristoranti di tendenza, sono tutti simili agli altri. Io intendevo creare una location esclusiva (siamo nell’ambito di un circolo), ma anche un qualcosa che offrisse più esperienze contemporaneamente. Volevo creare un’idea ex novo, che nessuno abbia mai avuto, senza scegliere un target specifico.”

Da <http://www.startmag.it/lifestyle/ristorante-multitasking-cibo-cultura-arte-lavoro-insieme/>

Giusy Caretto