

DesignWine[®]I migliori vini italiani
per i vostri regali.

CHI SIAMO | REGISTRATI | LOGIN | SHOP |

ENGLISH VERSION   

13 Dicembre 2010

CASA
VINICOLA
DAL 1864SENTIERI
DEL
GUSTO

TENDENZE GUERRILLA RESTAURANT



(foto di Mauro Puccini)

Un'email o un messaggio su **Facebook** avvertono del giorno e dell'ora. Qualcuno inserisce anche il menu. Mai il luogo. "L'indirizzo sarà comunicato poco prima dell'evento": questa è la prassi. Le cene clandestine cominciano così, con il gioco enigmatico sulla location della serata. Tra pareti domestiche ed eventi in rete, ecco i luoghi del cibo underground.

Come nel guerrilla marketing, nelle cene clandestine non c'è comunicazione ufficiale e la chiave per prendervi parte è il passaparola: da qui il fenomeno ha assunto, a seconda dei casi, il nome di guerrilla restaurant, guerrilla dining o guerrilla cuisine. Cambiano gli appellativi, ma la sostanza è una sola: il cibo esce dalla cornice formale per trasformarsi in condivisione di spazi privati.

Nonostante l'ispirazione venga sicuramente dai paladares cubani, veri e propri ristoranti (a volte clandestini, a volte no) situati in casa di famiglie locali, la paternità della ristorazione underground si deve all'esperienza di Jeremy e John Townsend, di Ghetto Gourmet (www.theghet.com). I due cuochi nel 2004 hanno dato vita, a San Francisco, a "un movimento per la liberazione del gusto" con cene-evento in abitazioni private, oggi estese in una rete di happening culturali che uniscono cucina stagionale, arte e musica.

Il fenomeno si è diffuso presto in Europa e anche gli chef di rango si sono dati alla cucina alternativa: The Loft è stato (fino allo scorso novembre) l'esclusivo appartamento-ristorante londinese di Nuno Mendes, ex Ferran Adrià, che, prima di aprire il nuovo locale "Viajante", ha testato le sue creazioni a casa, proponendo un menu a 100 euro per 16 persone a sera.

A Parigi sono numerosi ristoranti e cene in appartamento promossi soprattutto da espatriati anglofoni. Precursore del fenomeno Jim Haynes, artista che da trent'anni, con cuochi a rotazione, ospita nel suo atelier di Montparnasse le "Cene della domenica" (www.jim-haynes.com). Sempre nella capitale della ristorazione classica, dal 2007 Braden Perkins e Laura Adrian propongono con il loro "Hidden Kitchen" raffinate interpretazioni della nuova cucina americana. Le prossime cene, previste a novembre, sono prenotabili sul sito www.hkmenus.com.

A Berlino è un successo l'esperienza di Shy Chef (theshychef.wordpress.com), bistrot segreto nel quartiere Kreuzberg che, con una cucina dal background internazionale, promette "una vera esperienza berlinese". Vista la clandestinità dell'attività, come cachet si accettano solo donazioni (62 euro per un menu di cinque portate con abbinamento di vini).



(foto di Daniela Mazzolli)

STAMPA | EMAIL | COMMENTI (0)

OkNO  

TAGS

tendenze , cene clandestine
, guerrilla restaurant

silikomart



L'aspetto conviviale della guerrilla cuisine è forse il più interessante per gli appassionati del genere. Durante questi incontri, infatti, capita di stare gomito a gomito con persone mai conosciute prima, instaurare nuove relazioni e far scattare dinamiche piacevoli.

Questo, ad esempio, l'interesse principale di Riccardo Casco e Federica Luciani, architetto lei, uomo di teatro lui, che, a Roma, ogni giovedì dalle 11 alle 18, ospitano le persone che vogliono far loro visita nel loft-atelier in cui abitano, le Officine Creative a Pietralata. In mezzo a oggetti di design e modernariato (che per professione affittano o vendono), utilizzano la tavola come luogo di aggregazione per amici e amici degli amici, radunati, naturalmente, tramite il passaparola e la spinta dei social network. Passati dai "brunch della domenica" ai "giovedì a casa nostra", per i mesi futuri prevedono serate basate sullo stesso format di ospitalità.

La Cucina di Calycanthus è un foodblog di successo dietro cui si muovono tre personaggi: Maite, Marie e il Fotografo i loro nick (Maria Teresa di Marco, Marie Ferrè e Maurizio Maurizi, *nella foto qui sopra durante un pic nic a Villa Pamphili*). Fin dall'inizio della loro avventura, decisi a non far rimanere il blog uno spazio solo virtuale, hanno pensato alla condivisione della loro esperienza culinaria.

«*La cucina è un fatto fisico, concreto, dunque ci è sembrato bello organizzare delle occasioni per mangiare insieme*», dicono. Così si passa dagli aperitivi nel loro spazio di Rovereto alle scampagnate nei parchi, momenti in cui si cucina, si assaggia e in cui gli invitati stessi portano da casa le proprie creazioni gastronomiche. L'ultimo evento a giugno: un pic nic romano a Villa Doria-Pamphili per festeggiare i due anni del blog.



(foto di Pina Sozio)

Sempre a Roma, le underground dinner sono invece la specialità di The Fooders, alias Francesca Barreca e Marco Baccanelli (*nella foto una loro performance all'Auditorium di Roma: Eating urban skyline*). I due, cuochi di formazione ed esperienza, alternano le attività ufficiali culinario-artistiche di cucina a domicilio, banqueting e live cooking all'organizzazione di serate segrete per quelli che riescono a stare al passo con l'evento di turno. Nelle parole dei due «*l'underground dinner è un momento di intrattenimento culturale in cui vengono meno le sovrastrutture del ristorante tradizionale, per riportare la cucina dove è nata, in casa*».

Le cene sono tematiche, nascono sempre con un focus intorno al cibo, in sinergia con musica e arte. Ancora in corso, ad esempio, un ciclo di serate dedicate alla cucina creola. Per non perderle, seguite The Fooders su Facebook, Twitter, sul loro blog (thefooders.wordpress.com) o sul sito www.thefooders.it.

di Pina Sozio
agosto 2010