

RISTORAZIONE E MARKET INSIEME PER UN'ESPERIENZA NEL MONDO DEL GUSTO E DEL CIBO

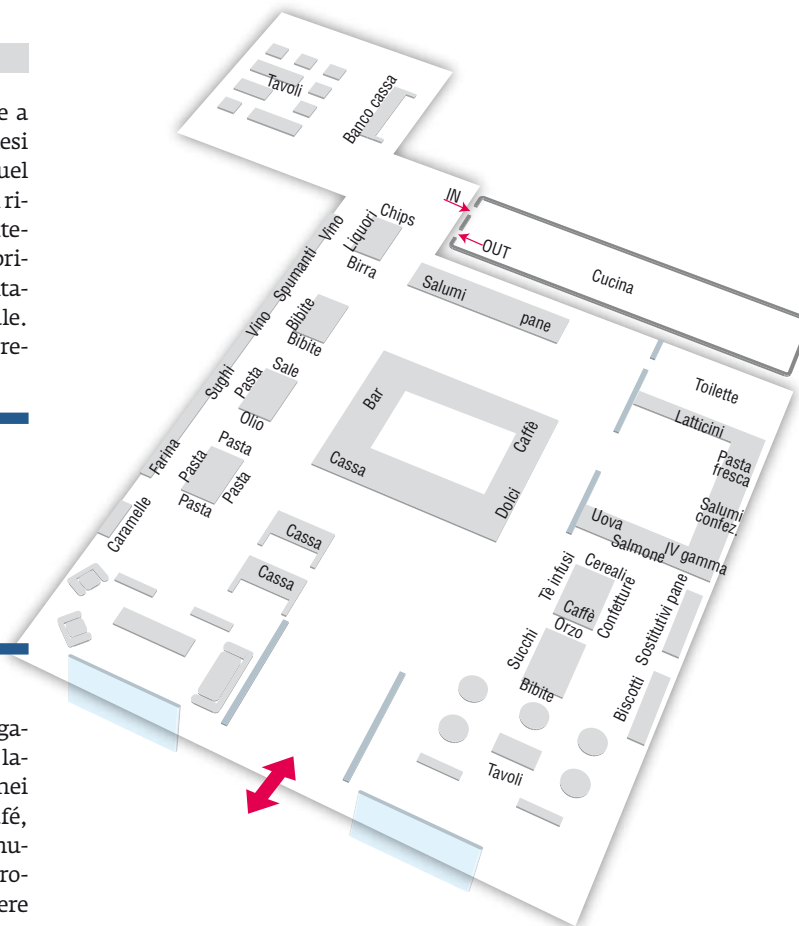
laTaste seleziona i produttori per un'offerta gastronomica sostenibile

Anna Bertolini

Prodotti di stagione, locali e a filiera corta. Questa in sintesi l'offerta di laTaste, locale in quel di Seregno (Mb) che interseca il ristorante con lo shop e la caffetteria dando vita a uno spazio ibrido che fa della cultura alimentare sostenibile il suo punto focale. Nato dall'idea di 5 giovani laure-

1. Evitati i distributori intermedi per ridurre i costi di trasporto
2. Prodotti che tengono conto dell'ambiente

ati dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo (Cn), laTaste si sviluppa su 600 mq nei quali trovano spazio bistrot, café, market e spazio eventi. La formula si basa su una fitta rete di produttori locali per far emergere quelle produzioni di nicchia attente all'ambiente nonché virtuose in fatto di eccellenza e qualità. Le circa 1.000 referenze che compongono l'assortimento sono, infatti, il frutto di una selezionata produzione distrettuale (provinciale, regionale). ■



Sostenibilità e accessibilità

Molto semplice ma d'effetto, la comunicazione instore informa il visitatore sul contenimento dei prezzi. Dare la precedenza a prodotti di filiera corta permette di ridurre i costi di trasporto garantendo così cibi di qualità a prezzi giusti.



Dal bistrot allo shop

Posta al termine del layout, la zona bistrot accoglie circa 60 coperti e offre un menu anch'esso a base di prodotti locali (come l'assortimento dello shop). La cucina è aperta sia per il pranzo sia per la cena con possibilità di acquistare ciò che si è mangiato direttamente nel market.





Il bar è spartiacque

Elemento centrale è il banco bar diviso in area mescita (a sinistra) e caffetteria-pasticceria (a destra). Questa ripartizione scandisce la distribuzione nel market: a sinistra vini, liquori nonché l'occorrente per il pranzo, mentre a destra la prima colazione.



Pane territoriale

Il pane proviene dal Panificio F.lli Longoni e si caratterizza per lievitazione naturale con pasta madre, farine macinate a pietra e sale marino integrale. Purtroppo non viene cotto direttamente nel negozio di Seregno perdendo così in spettacolarizzazione.



Esposizione minimal e ordinata

In fatto di attrezzature lo shop si presenta piuttosto basico con scaffalature metalliche sulle quali sono disposte tutte le tipologie di prodotto. Un'esposizione pulita e ordinata che però non fa fuoriuscire il prodotto dallo scaffale.



L'idea di esplorazione

Lo shop si connota per ampie corsie che ruotano intorno al bar. Poche le directory che guidano il cliente tra gli scaffali; sembra emergere l'idea di ricerca ed esplorazione dei prodotti per una permanenza maggiore.



Vini alto di gamma

I vini più pregiati sono posizionati su una scaffalatura chiusa fungendo probabilmente da richiamo per quelli di valore inferiore. Le bottiglie non terminate nel bistrot vengono consegnate al cliente per essere portate a casa.



Non solo food

Di fronte alle vetrine nasce l'area relax con poltrone e divani nonché arredamento in legno non trattato. In questo spazio si possono consultare libri e giornali come usufruire della connessione gratuita a internet. Previsti anche eventi.



Consumo sprint

Tra il market e l'area caffetteria è stato allestito uno spazio con tavoli e sedute (circa 40 posti a sedere) dedicato a colazioni, merende, pranzi veloci o aperitivi. La dimensione dei tavolini e le fattezze delle sedie non invitano i consumatori a soggiornare a lungo.



Salumi d'autore

Pane, salumi e formaggi sono distribuiti con vendita assistita. I due reparti sono griffati quasi a voler creare uno shop nello shop. L'identificazione con il produttore è un ulteriore garanzia di qualità dei prodotti e la collocazione a ridosso della cucina a vista ne rafforza l'uso nel bistrot.



Il lato ecologico

Anche in questo punto di vendita i cestelli per la spesa sono prodotti con plastica riciclata. Al fine di seguire la direttiva europea in materia di sacchetti, in tutto il negozio sono esposti degli shopper in tela. La luce è coadiuvata da ampie vetrate a soffitto.



Freschi self service

Il market si avvale anche di una zona espositiva dei freschi a libero servizio. Latticini, pasta, insalate di IV gamma, salumi in busta, uova e pesce affumicato sono ospitati in tre banchi frigorifero: poche profondità e ampiezza per una spesa veloce adatta a chi ha poco tempo soprattutto di sera.