

Condividi:



Commenti:



Bar e ristoranti d'autore: un premio di Gambero Rosso e **Fiera Milano**

Presentata nell'innovativa area Exhis la prima edizione del Premio che sarà assegnato a opere realizzate in Italia e a tesi di laurea. Perini: "Design e funzionalità sono le nuove frontiere del saper ospitare". Cuccia: "Vetrina per ingegneri e architetti che realizzano macchine sceniche dell'ospitalità". Iniziativa di Expodetergo per difendere i tessuti made in Italy nei locali pubblici dall'invasione di tovaglie e tovaglioli di carta: per un'accoglienza di stile e qualità

Alberto Taliani - Lun, 21/10/2013 - 20:16



Il futuro dell'ospitalità e dell'accoglienza? **Bar e ristoranti d'autore**, dove il design si coniuga con la funzionalità, la relazione, lo "star bene". Un futuro prossimo venturo che dovrà vedere l'Italia in primo piano per recuperare un ritardo da colmare al più presto, in linea con quanto sta già avvenendo da tempo all'estero. La capacità del **saper ospitare** è anche questo, non solo solo buon cibo e buoni vini, piatti di grandi chef ma **ambientazioni scenografiche** da vivere come piccoli o grandi eventi del quotidiano. Così a **Host 2103**, la più importante rassegna mondiale dell'ospitalità professionale **in corso fino a martedì 22** nei nei padiglioni di **Fiera Milano**, è stata presentata la prima edizione del **Premio di Architettura Bar e Ristoranti d'autore** indetto da **Gambero Rosso** assieme a **Fiera Milano**, alla Facoltà di architettura dell'Università di Roma Tre e con la collaborazione dell'istituto nazionale di architettura e Art Tribune.

"E' un settore che il nostro paese deve ancora sviluppare - ha detto il presidente di Fiera **Milano, Michele Perini** - mettendo insieme business e cultura". Evoluzione - innovazione necessaria e urgente, come sottolinea la *location* scelta per presentare il premio che sarà assegnato a opere realizzate in Italia e a tesi di laurea sul tema, l'area **Exhis**, ovvero *Excellent italian hospitality services* ideata dall'architetto **Dante O. Benini** che propone nuove idee per il contract. "Il premio è uno stimolo, indica una via per fare un salto di qualità - prosegue Perini - nella filosofia di Host. E vogliamo farlo, **Fiera Milano** e **Gambero Rosso**, attraverso questa iniziativa, entrambi giriamo il mondo con la volontà di pinzare sempre più lontano la bandiera italiana". il premio sarà assegnato a opere realizzate in Italia ea tesi di laurea sul tema

"Se paragoniamo un ristorante francese e uno italiano - spiega il presidente di **Gambero Rosso, Paolo Cuccia** -, la differenza salta agli occhi: noi abbiamo un *back office*, ovvero la cucina e i vini che sono di eccellenza, ma spesso scontiamo un *front office*, cioè un'accoglienza, che non è all'altezza delle aspettative della clientela". "Ci sono casi importanti in questo senso, come quello della catena americana **Starbucks** che ha riprodotto in 20.000 punti vendita nel mondo il clima di un bar italiano. Con la nostra iniziativa vogliamo dare una vetrina a ingegneri e architetti che realizzano **macchine sceniche**, in grado di trasformarsi a seconda delle abitudini e agli orari di affluenza della clientela. Se i nostri chef primeggiano nel mondo dobbiamo occuparci anche di maitre sommelliers e servizi di sala. E poi dobbiamo imparare come Italia a fare più marketing più promozione e più servizio".

Sul fronte della formazione professionale, il **Gambero Rosso** ha presentato, il decennale delle sue scuole e la responsabile **Francesca Riganati** ha spiegato il percorso fatto in questi anni di attività, con la creazione dei corsi di **alta formazione** enogastronomica aprendo scuole in Italia e creando accademie del made in Italy all'estero, le **Gambero Rosso Food and Wine Academy**, portando l'eccellenza italiana nel mondo.

Nel grande mondo di Host 2013 occupano un posto non secondario - anche se meno conosciuto dal grande pubblico - le aziende della **lavanderia industriale** e a secco che fanno parte di **Assofornitori** e lanciano un appello a tutto il mondo dell'ospitalità in **difesa dell'industria dei tessuti made in Italy**, con lo slogan come "Notare la differenza", riferendosi alla concorrenza della carta nell'uso di tovaglie e tovaglioli che va sempre più spesso a sostituire i tessuti. A tavola infatti - se si parla di qualità

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

Annunci Google

Editoriali

La cupola delle porcate

di **Alessandro Sallusti**



Le toghe interdicono il Cav e brindano. Il presidente di Confindustria: la manovra? Porcheria, ma vogliamo bene a Letta

Articolo del lunedì

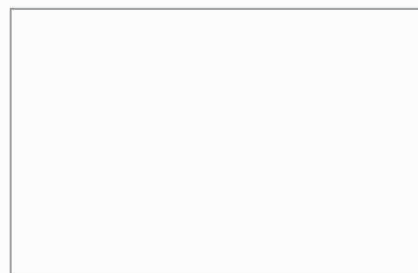
Capire l'amore per curare l'odio

di **Francesco Alberoni**



L'epidemia di femmicidio che abbiamo ora in Italia ha avuto un inizio e avrà una fine

L'opinione



dell'accoglienza - anche una tovaglia può fare la differenza, soprattutto se è in cotone made in Italy e non di carta. "La carta ci sta sommergendo - ha spiegato **Luciano Miotto** presidente di **Expo Detergo** - le nostre aziende lavorano perché lavano tessuti provenienti dal settore ristorazione e alberghiero ma l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli di carta ha creato una crisi". Le lavanderie industriali e a secco, tra l'altro, oltre che del lavaggio dei tessuti noleggiavano a ristoranti, alberghi o ospedali tovaglie e lenzuola. "Non facciamo guerra all'industria della carta, difendiamo e promuoviamo il prodotto tessile italiano - ha aggiunto Miotto - perché questa industria non muoia ma continui a svilupparsi".

E **Stefano Ferrio**, direttore della rivista specializzata *Detergo*, sottolinea un altro problema non secondario legato all'ambiente, agli alberi, all'inquinamento, tipici della carta "usa e getta". Così, nel ristorante del Futuro (che non dimentica il passato ma ne fa un valore), spiaccano tovaglie e tovaglioli made in Italy che hanno ospitato l'eccellente menù stagionale dello chef **Michele Mauri**, del ristorante *La Piazzetta di Origgio*, in provincia di Varese. Expodetergo ha diffuso i dati di una ricerca svolta da Ambiente Italia, commissionata dal Consorzio lavanderie toscane, dalla quale emerge "come il tovagliato in tessuto implica un minore impatto ambientale rispetto al monouso e un risparmio in termini di risorse ambientali non rinnovabili (-80%), uso di acqua (-60%), emissioni di effetto serra (-55%) e di rifiuti prodotti (-75%).

La fiera internazionale delle imprese che si occupano di lavanderia, stileria e pulizia di tessuti, **Expo Detergo International**, si svolgerà a **Fiera Milano** dal 3 al 6 ottobre 2014.

Speciale: **Fiera Milano**



Tag:

Host 2013 **fiera milano** gambero rosso lavanderie industriali Expodetergo tessuti carta

ANNUNCI GOOGLE

ALTRI ARTICOLI



Host, la carica dei buyer stranieri alla fiera dell'ospitalità



Macchinari made in Italy, l'export premia le imprese

