



Mode gastronomiche

Atelier fast food

Mozzarella bar. Cibi veloci e di qualità. È la tendenza dei nuovi spazi gourmet

di **Fabrizia Fedele**

Fast food e haute cuisine sempre più vicini. Chef e manager della ristorazione si convertono al concept del fast food. E i gourmet di nuova generazione si adeguano. L'ispirazione viene dal modello nordamericano: cibo in serie da consumare velocemente, senza orari e a costi irrisori, ma senza rinunciare alle istanze della gastronomia di ultima tendenza. La novità sta infatti nell'alta qualità dei cibi proposti.

Del resto, se persino Ferran Adrià, crea il suo Fast Good, versione edonistica e gourmand di ristorazione rapida, c'è da credere che qualcosa cambierà anche nella percezione del gusto. Così nel locale di Madrid dagli interni di design ultramoderno, seduti agli sgabelli o ai tavoli, troverete hamburger e patatine, ma in versione deluxe. Solo carni scelte per gli hamburger e patatine fritte al momento



Nella foto grande: l'Obikà di Roma. Sopra: il Fast Good di Madrid e l'ideatore, Ferran Adrià. Sotto: il Posto 2 di Torino

nell'olio di oliva, panini con prosciutto, formaggio e asparagi, insalate con paté di anatra, mousse di cioccolato nero con spuma di cocco.

La filosofia è la stessa seguita da Alain Ducasse e dai fratelli Pourcel. Autore il primo di Be,

un moderno e raffinato fast food a Parigi, con possibilità di acquistare pane e altri prodotti artigianali e un servizio di prêt-à-manger da gourmet. E i secondi, famosi chef pluristellati de le Jardin des Sens e de la Compagnie des Comptoirs a Montpellier, artefici di Sens Eat Nomade, un' insegna che la dice lunga. Al servizio di questa innovativa formula di ristorazione rapida, un lavoro di ricerca sulla cucina mediterranea. Così in menù, accanto a svariate versioni di sandwich, vengono proposte zuppe, insalate, cous cous, taboulé e gazpacho.

Un mix tra boulangerie e risto-bar è il locale di Eric Kayser a Parigi. Banco vendita di pane e dolci d'autore e ristorante casual dal design minimalista con insalate, tartine, pesci affumicati e qualche piatto caldo del giorno.

Patatine fritte a go-go, ma preparate a regola e servite insieme a salsicce al curry e spiedini di scampi con citronella, da 3 Frits, fast food d'alta classe per buongustai snob. Con doppia sede a Bonn e a Colonia.

A Roma, invece, è nato da poco Obikà, il primo mozzarella bar del mon-

do. Modello di ristorazione veloce che unisce il concept del sushi bar a quello del risto bar di ultima generazione. Degustazioni di mozzarella di bufala dop naturalmente, ma anche selezioni di salumi, insalate, qualche primo e dolci fatti in casa, da mangiare volendo anche se-

duti intorno al bancone, stile kaiten sushi. Certi che ormai qualità si accorda anche a velocità. A Milano Rocco Princi, ormai noto come l'Armani del pane, ha aperto una panetteria di design futurista firmato da Claudio Silvestrin, concepito oltre che per l'acquisto anche per fermarsi sul posto a mangiare, seduti sugli sgabelli con vista sul laboratorio.

Minimalismo hi-tech e concept da fast food anche per Posto a Torino. Uno spazio di 450 metri quadri, per una ristorazione di qualità, informale e senza orari. Must della cucina: il pollo free range, proposto in tutte le declinazioni possibili nostrane ed etniche. Il locale ha già un fratello al Lingotto e altri da realizzare, non solo in Italia. ■



APPUNTI PER UNO SPUNTINO

Fast Good, NH Hotel Eurobuilding, Calle del Padre Damián 23, Madrid, tel. +34 91 3430655.

Be boulangépicier, 73 boulevard de Courcelles, Parigi, tel. +33 1 40763444.

Kayser, 85 boulevard des Malesherbes, Parigi, tel. +33 1 45227030.

Sens eat nomade, 2 rue de l'Herberie, Montpellier, tel. +33 4 67543179.

3 Frits, Ehrenstrasse 43c, Ecke

Grosse Brinkgasse, Colonia, tel. +49 221 2589512.

3 Frits, Markt 3, Bonn, tel. +49 228 4333350.

Princi, p.zza XXV Aprile 5, Milano, tel. 02 29060832.

Posto, via Lagrange 34/A, Torino, tel. 011 5660709.

Posto2, Lingotto, via Nizza 262, Torino, tel. 011 6674249.

Obikà, via dei Prefetti 26, Roma, tel. 06 6832630.

Recafé, p.zza Augusto Imperatore 36, Roma, tel. 06 68134730.

