

LA MAPPA: DALL'AMPLIAMENTO DEL GRUPPO GERLA1927 ALLE ACQUISIZIONI DI "TORINO SOCIETY"

La nuova geografia dei ristoranti I locali in mano a pochi gruppi

Costi di gestione ridotti, qualità standard, ma l'identità gastronomica del territorio è a rischio

CRESCIE DI PACO

Fusioni, nuove aperture e chiusure di locali: ecco come si sta ridisegnando l'offerta enogastronomica in città. Dall'espansione di Gerla a quella di Torino Society. - PAGINE 32-33

Risiko ristorazione

Fusioni, nuove aperture e chiusure di locali: ecco come si sta ridisegnando l'offerta enogastronomica in città. Dall'espansione di Gerla a quella di Torino Society, "Necessarie per coprire i costi di gestione e del personale"

LORENZO CRESCI

«**A**ll'estero ha funzionato, perché non provarci a Torino?» Angelo Muratore guida Torino Society, azienda nata nel 2022 con i fratelli Christian e Patrick Barberi e che negli anni ha raggruppato più brand sotto lo stesso cappello: da Esca a Wallpaper, dal Monferrato a Fratò, alla pasticceria Beatrice. È il nuovo modello di ristorazione? «Sì, brand forti ora organizzati come una grande impresa – dice – e con quattro punti saldi: controllo di gestione e poi acquisti, personale e marketing centralizzati».

Torino Society non è l'unico gruppo ad aver messo in piedi un'organizzazione così capillare. Gerla 1927 ha unito il proprio marchio ad altri luoghi del cibo torinese e, al termine di una complessa operazione societaria, sono entrati nel perimetro Bar Norman, Suki Sushi e Bar Dezzuto, andati ad aggiungersi a

Gerla 1927 Ristorante Caffetteria, La Croisette di Gerla 1927 e Gerla Lagrange, al ri-

storante La Pista e lo spin off Hotel all'NH Collection Torino Santo Stefano. Quasi 10 milioni di fatturato nel 2023, utili per 71.559 euro.

Tutto in poche mani: necessità per sopravvivere nell'era della ristorazione moderna? La Torino del fine dining sta perdendo pezzi, da Matteo Baronetto che lascia Del Cambio per aprire una "bottega" a Christian Mandura che dice addio a Unforgettable per studiare con Reply una cucina legata all'IA. Ma, solo nell'ultimo anno, non ha funzionato neppure la ristorazione stellata modello Fondazione Sandretto. Il tutto mentre le società che gestiscono Del Cambio e Unforgettable chiudevano nel 2023 con segni meno alla voce utili, seppur in contesti differenti: il primo con grandi passi avanti per ripianare gli investimenti decennali, il secondo con meno 6 mila euro a fronte di un fatturato da 477 mila euro.

Eppure, sarebbe semplicisti-

co ridurre tutto al mondo delle stelle Michelin. C'è qualcosa di più profondo che non funziona: la difficoltà a far quadrare i bilanci. E perché l'incontro tra imprenditore che mette i soldi e lo chef creativo, spesso, crea un corto circuito. Sostiene Christian Costardi, che a Torino gestisce con il fratello Manuel lo storico Caffè San Carlo e il ristorante Scatto, «che ormai lo chef è chiamato a essere imprenditore». E così ha fatto.

Due strade nello stesso mondo. Torniamo a chi fa "solo" impresa. «La ristorazione oggi va organizzata così – dice ancora Muratore – una gestione unica si traduce in ottimizzazione dei costi. Possiamo dire che si usa la visione organizzata dell'ospitalità anziché quella dell'oste». Altre famiglie han-



no ampliato il portafoglio-locali: da Michele Denegri che guida con "Risorgimento" Del Cambio, la Farmacia, il Bar Cavour, Combo e la Vigna della Regina a Piero Chiambretti che, con la famiglia Ferrari, attraverso la Food & Company controlla Porto di Savona, Arcadia, Birilli, Fratelli La Cozza e S'fashion Café. Il gruppo di Paolo Damilano ha aggiunto il Gramsci ai Defilippis e Bar Zucca: «Oggi serve raccontare il meglio dell'Italia a tavola, senza ambire alla stella, ma offrendo un servizio di alto livello e una cucina di ottima qualità». Ovvero: trattoria di lusso.

Un'altra famiglia, rappresentata da Riccardo De Giuli.

guida il Carlina Restaurant & Bar, il Tre Galli, il Tre Galline e Casa del Pingone, e lo chef imprenditore Giovanni Grasso, oltre allo stellato Credenza, con il socio Igor Macchia guida Casa Format, Sp143, Enoteca La Credenza e ha in gestione il ristorante e il bistrot di Fiorfood. Anche Edit è un'esperienza mutata negli anni, da fine dining a ristorazione con prezzi più popolari. Il progetto deve ancora trovare l'equilibrio. Leggendo tra le righe dei bilanci ci sono investimenti (vedi i corner nelle Feltrinelli di Milano), ma l'utile 2023 fa registrare un segno meno di oltre tre milioni di euro.

C'è poi un altro mondo in espansione: gli eventi. Fabrizio Bocca con Popup Date gestisce sette realtà. L'ultima una ca-

scina nelle Langhe, che si affianca a Circolo della Stampa, Pinacoteca Agnelli, Fondazione Sandretto, Mauto e Castello della Rovere a Vinovo. «Prendiamo location in cui cucinare sul posto per eventi privati o aziendali. Ci permette una gestione più razionale delle risorse e una maggiore qualità del prodotto, perché a differenza del catering, i piatti escono dalla cucina e sono in sala». La nuova frontiera per Popup Date è la caffetteria: dal Mauto a Pinacoteca e Fondazione Sandretto. Dove sono attese novità: «Dal giovedì al sabato apriremo alla cena con formule pop, dai sapori internazionali, con sette-otto piatti abbinati a cocktail e vini da

tutto il mondo. È una formula in cui credo da proporre a un prezzo contenuto». —

LO SCACCHIERE DEL FOOD TORINESE

I gruppi protagonisti

TORINO SOCIETY

- Ristorante Nonferrato
- Pasticceria Beatrice
- Esca Laboratorio di Mare
- Wallpaper
- FraTo

GRUPPO INTESA SANPAOLO

- Piano 35 (in gestione alla Sacco Company srl)
- Scatto e Caffè San Carlo (in gestione alla società Mille srl)

FOOD & COMPANY

- (Piero Chiambretti)
- Porto di Savona
- Arcadia
- Birilli
- Fratelli La Cozza
- S'fashion Café

POPUUP DATE (Fabrizio Bocca)

- Circolo della Stampa
- Pinacoteca Agnelli
- Fondazione Sandretto
- Mauto
- Castello delle Rovere

GERLA 1927

- Gerla 1927 Ristorante Caffetteria
- La Croisette di Gerla 1927 Gerla Lagrange
- Bar Norman
- Suki Sushi
- Bar Dezzutto

GRUPPO DAMILANO

- Defilippis
- Bar Zucca
- Gramsci

CREENZA GROUP

- (Giovanni Grasso e Igor Macchia)
- Credenza
- Casa Format
- Sp143
- Enoteca La Credenza (In gestione, il ristorante e il bistrot di Fiorfood)

LEA SRL (Gruppo Lavazza)

- Condividere
- Bistrot Casa Lavazza
- San Tommaso 10

RISORGIMENTO (Famiglia Denegri)

- Del Cambio
- Farmacia
- Bar Cavour
- Combo
- Vigna della Regina

TRE GALLI SAS (Famiglia De Giuli)

- Carlina Restaurant and bar
- Tre Galli
- Tre Galline
- Casa del Pingone

EDIT (Famiglia Brignone)

- Edit Torino
- Edit Porto Urbano



Fonte: La Stampa, Camera di commercio di Torino

WITHUB



L'ingresso del bar Norman

REPORTERS



I dehors di Esca e Wallpaper



Peso: 31-1%,32-41%,33-8%