

SE FOSSE UN FILM SI CHIAMEREBBE “A cena con lo sconosciuto” e avrebbe una scenografia tra “Indovina chi viene a cena”,

“Il pranzo di Babette” e un film alla Woody Allen. Potrete trovarvi in questa atmosfera iniziando a conoscere il mondo del **social eating**, ovvero un nuovo modo per condividere la passione del buon cibo e incontrare persone nuove. Coppie e famiglie aprono le proprie case al mondo e invitano a cena, pranzo o colazione, periodicamente, un gruppo di persone che non si conoscono. Un nuovo modo di comunicare, oltre che mangiare, un tipo di “social” che si fa a tavola. Così hanno iniziato un anno fa Emanuele e Melissa, art director lui e pr nel mondo della moda lei. Hanno ricreato nel loro splendido loft di Milano **Ma’ Hidden Kitchen Supper Club**, un posto unico e soprattutto molto segreto. “Ci ha sempre affascinato l’idea dello speakeasy” racconta Emanuele “quando negli anni ’20, in America, vigeva il Proibizionismo e ci si arrangiava a frequentare locali clandestini che servivano bevande alcoliche. Volevamo ricreare la stessa suspense e allo stesso tempo un luogo accogliente lontano da tutto, dove persone sconosciute potessero incontrarsi e condividere la stessa passione per il buon cibo.” Dopo un anno abbiamo una lista di attesa infinita per partecipare alle nostre cene...Si viene a conoscenza di Ma’ Hidden Kitchen Supper Club tramite il passaparola di amici di amici che ci sono stati e che non possono che parlarne bene. L’idea è quella di parteciparvi da soli o al massimo in coppia, in modo da conoscere il più possibile persone nuove. Ci si prenota tramite mail scegliendo una data tra le tante proposte, di solito una o due volte a settimana. L’indirizzo viene svelato all’ultimo momento tramite mail. Da lì parte l’avventura. Come in ogni club che si rispetti, ci sono delle regole: si arriva tutti alle 20.30, si va via tutti insieme e si porta da bere la propria bottiglia di vino da condividere con gli altri. “L’attenzione ad ogni dettaglio è fondamentale per offrire una serata impeccabile, anche se si fa in casa è importante che tutto sia curato, dalla preparazione della cena, al tavolo e soprattutto con l’attenzione a



Indovina chi viene a cena

SOCIAL EATING, LA NUOVA FILOSOFIA DI CONDIVIDERE BUON CIBO E CONOSCERE NUOVE PERSONE.

A cura di Virginia Simoni



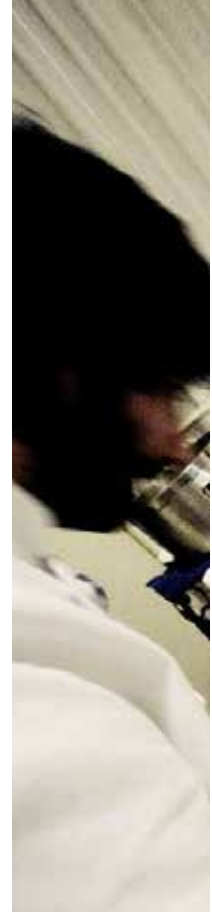
IN APERTURA

La colazione della domenica di Nonsolofood

DA SINISTRA

IN SENSO ORARIO

Un evento di Gnammo. La chef Stefania Corrado. Il tavolo imbandito di Ma' Hidden Kitchen Supper Club



far sentire a proprio agio gli ospiti.” L'amore per l'ospitalità e la condivisione a tavola hanno portato la coppia a pensare a nuovi progetti, dei quali, com'è nel loro stile, non svelano ancora nulla. Non solo cene per i social eater, ma anche colazioni. Lidia Forlivesi, del blog **Nonsolofood**, data la sua immensa passione per questo momento della giornata, ha deciso di aprire la sua casa per quello che sta diventando il nuovo brunch più ricercato di Milano: “La Colazione della Domenica”. Racconta Lidia: “Ho vissuto 6 anni a New York e poi in giro per il mondo, e casa mia è sempre stata ovunque io fossi un punto di riferimento per gli amici. Così una volta tornata in Italia ho voluto condividere anche con persone sconosciute la mia accoglienza e soprattutto il momento che preferisco di più in assoluto della giornata, la colazione.” E aggiunge: “Gli ospiti sembrano apprezzare, di solito arrivano alle 11.30 e non se ne vanno mai prima delle 16, una bella soddisfazione”. Un modo insolito per passare pigramente una domenica in compagnia di nuovi amici. Lidia regala sempre la sua “granola” da gustare nel latte o nello yogurt, per permettere ai suoi ospiti di prolungare l'esperienza anche a casa e invitare ogni giorno a una colazione “slow”. Il rito della domenica anche nella capitale? Eccovi serviti: a Roma c'è **Moustache**, il Brunch col Baffò. L'idea nasce da due degli ideatori di Casa Luciani: Alessandro Verderosa, dj e Gioia Di Paolo, interior decorator. Non si sta





seduti ma ci si mescola nello spazio, che ha come fulcro centrale un grande tavolo pieno di piatti genuini e gustosi, cucinati con amore dai padroni di casa. Un'occasione per prolungare il clima del sabato sera in compagnia di nuovi amici. Ma il social eating in Italia non è un fenomeno solo urbano, vari sono gli esempi di "cucine nascoste" anche in provincia. Un esempio è **Elle Cuisine** di Como, a casa di Luca ed Elle, che raccontano: "L'idea è nata lo scorso autunno. Dopo aver vissuto a Parigi qualche anno, lo scorso ottobre siamo tornati a Como. A Parigi abbiamo conosciuto le hidden kitchen, ed essendo appassionati di buona cucina, e soprattutto essendo Elle una brava cuoca, abbiamo iniziato a organizzare qualche cena, anche per riprendere contatto con la città. Casa nostra si addice a questo tipo di serate, e finora chi ha partecipato si è sempre trovato bene, almeno così ci dicono." L'atmosfera è casalinga ed esotica allo stesso tempo: un tavolo con otto posti e i sapori della cucina asiatica, prevalentemente Thai, di Elle. C'è poi chi ha lasciato un lavoro sicuro nel settore della pubblicità per amore della cucina. Lei è Stefania Corrado,

creatrice di **4youfood**, che ama definirsi una "multitasking chef". Un anno fa ha deciso di dedicarsi completamente alla cucina, iniziando a fare la chef a domicilio e organizzando cene social a casa propria. Oggi è una delle chef più richieste a Milano, un bellissimo esempio di un sogno che sia avvera. Seguite i suoi eventi in Appartamento Lago e nelle altre location che utilizza in città. Volete scoprire se vicino a casa vostra c'è qualcuno che vi aspetta a tavola? Per soddisfare questa esigenza è nato il primo "social eating network" in Italia, ovvero una piattaforma per mettere in contatto gli Gnammer (chi è ospitato) e chi ospita. Chi voglia provare l'esperienza di una cena casalinga a casa di sconosciuti, può prenotarsi facilmente a uno degli eventi proposti. Per ciascuno sono specificati il luogo, il costo della serata, chi organizza e i posti disponibili. Una delle ideatrici di **Gnammo**, Monica Paoluzzi, rivela: "Riceviamo continuamente mail molto emozionanti di persone che hanno vissuto l'esperienza e ci ringraziano per il servizio che diamo". Per essere sempre aggiornati c'è anche un'applicazione scaricabile per smartphone.

In Italia questo modo di condividere la buona cucina ha avuto un grande successo soprattutto nell'ultimo anno, ma all'estero è una realtà che ha preso piede già da tempo. Vi segnaliamo alcune hidden kitchen che, ne siamo sicuri, non vi deluderanno. A Londra c'è quella che si può chiamare la pioniera dei supper club, la cucina di **Ms Marmite Lover**. Il suo "The Underground restaurant" è una vera mecca per i foodies di tutto il mondo. A Parigi invece ogni domenica viene servita la cena a casa di **Jim Haynes**, dove vi troverete nel tipico ambiente parigino intellettuale e bohémien. A Barcellona c'è l'**Open House Project**, di Mari Luz Vidal e Andrew Trotter, che una volta al mese aprono la loro casa per mostrare e condividere progetti gastronomici e fotografici.

MA' HIDDEN KITCHEN SUPPER CLUB

info@mhksc.it

NONSOLOFOOD

booking@nonsofood.com

MOUSTACHE

granmoustache@gmail.com

ELLE CUISINE

ellecuisine@live.it

4YOUFOOD

stefi.corrado@gmail.com

GNAMMO

gnammo.com

MS MARMITE LOVER

marmitelover.blogspot.it

OPEN HOUSE PROJECT

openhouse-project.com

JIM HAYNES

jim-haynes.com

