

Tutto **IN CARTA** il gusto del vino

Se non c'è il sommelier, c'è la carta "fai da te".

Succede al Seven, locale che esprime concetti innovativi. Tanto che l'arredo è in vendita.

MILANO. Un locale arredato in stile Ikea, luminoso, e caratterizzato dalla presenza di colori caldi. Stiamo parlando del ristorante - wine bar Seven di Corso Colombo, a Milano, una sessantina di coperti su circa 200 metri quadrati di sala. «È un ambiente dove la gente può sentirsi a casa propria - racconta Andrea Meoni, proprietario e gestore - ed evadere da un sistema di ristorazione classica». Ma non solo: Seven è anche un progetto di franchising, che ha recentemente fatto nascere un secondo locale milanese, in via Bertelli, con 200 coperti su circa 600 metri quadrati di sala, circondati da ben 4 mila metri di verde. «Il nostro franchising è molto flessibile - continua Meoni - e in ciascuna location ogni loca-

le acquisisce una sua diversa identità». Proprio per poter essere replicata più volte senza problemi, la formula di Seven punta alla semplificazione e al contenimento dei costi. Basta sedersi a un tavolo qualsiasi, infatti, per rendersi conto che qui è tutto studiato per facilitare al massimo il lavoro del personale di sala, rigorosamente non specializzato. Sul menù ogni pietanza viene commentata e descritta, mentre la carta dei vini è suddivisa in tipologie immediatamente comprensibili: dai bianchi freschi a quelli strutturati, passando per rossi fragranti e vini passiti. Per individuare i migliori abbinamenti tra cibo e vino, gli ospiti possono consultare una simpatica guida a forma di disco orario. Insomma, Seven



L'ambiente caldo, accogliente e rilassante che caratterizza il Seven di corso Colombo a Milano.

non perde occasione per informare gli ospiti, affinché possano scegliere più facilmente ed effettuare le ordinazioni senza perdite di tempo.

CALICI. Il tutto all'insegna dell'efficienza, ma anche della trasparenza e della simpatia, e senza mai perdere di vista il rapporto prezzo-qualità: lo scontrino medio di Seven non si allontana mai troppo dai 25 euro a coperto, vino compreso. A questo proposito si ricorda che sono sempre disponibili anche 24 differenti etichette al bicchiere, e che ogni mese viene proposto in offerta un vino diverso. E chi non dovesse finire la bottiglia al tavolo può

largo al bazaar

NON SOLO ristorazione. I clienti di Seven possono acquistare il vino per asporto con uno sconto del 15% oppure, ma senza sconti, tutti gli oggetti presenti in sala, dai libri alle posate, agli accessori per la degustazione del vino.

chiedere di portarsela a casa. Identica filosofia la si ritrova in cucina, dove la qualità delle materie prime si sposa a preparazioni che risultano facilmente eseguibili da chiunque. Il pezzo forte del menù è rappresentato dalla carne argenti-

na, proveniente da capi allevati al pascolo, successivamente tagliata a mano e cucinata alla griglia. Nel frattempo Andrea Meoni sta per lanciare tre nuovi concetti di ristorazione, tutti in franchising. Il primo, Cheese, è specializzato in formaggi già operativo in un locale pilotato all'interno del ristorante Seven di via Bertelli. L'insegna del secondo sarà Joe Cipolla, una steak house per luoghi d'aggregazione come i centri commerciali, mentre il terzo concetto si rifà alla più classica tradizione gastronomica italiana. Un'insegna che è un programma: Trattoria con can-

BAR GIORNALE GENN. 2004