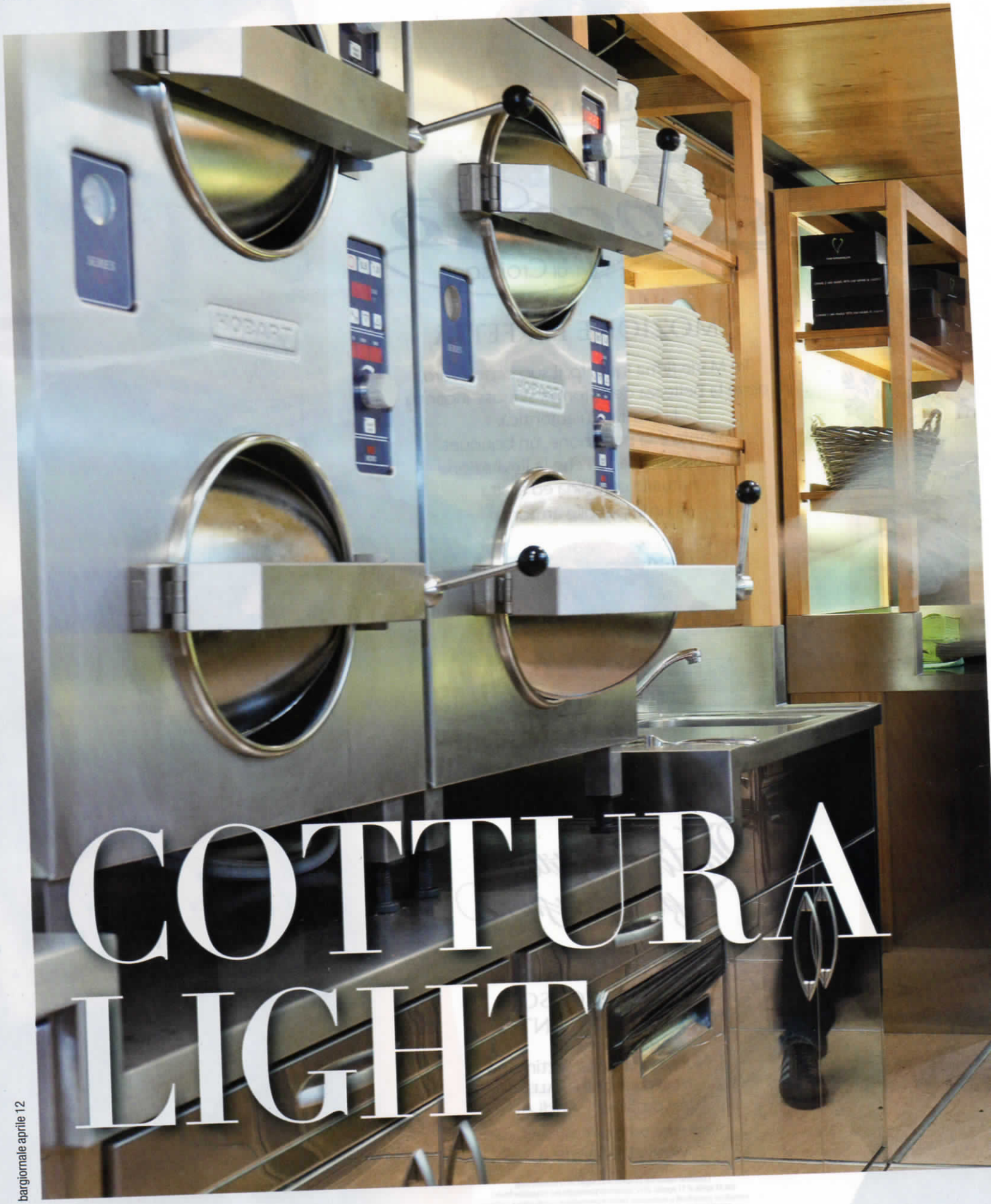


COTTURA LIGHT

IDENTIKIT

That's Vapore
www.thatsvapore.com

Coperti
55 (cui si aggiungeranno altri 40 nel dehors)

Scontrino medio
A pranzo circa 13 euro

Addetti
3 in cucina, 3 al bancone, 4 in sala

Superficie
150 mq interni + 40 mq esterni nel dehors di prossima apertura; inoltre 20 mq circa per la cucina



A lato, i grandi forni Hobart a pressione di vapore, a camere separate, dai caratteristici oblò chiudibili a leva, installati nella cucina a vista che dà direttamente sul locale per il consumo

La cucina a vapore non modifica i sapori e mantiene le caratteristiche salutistiche degli alimenti. Al That's Vapore la preparazione è più veloce con i moderni forni a pressione

di Marina Bellati *foto MilanoForward*

Gusto, freschezza, leggerezza, in una nuvola fumante. È la chiave di volta di That's Vapore, bar-ristorante inaugurato lo scorso dicembre a Milano, la cui offerta è caratterizzata dal metodo di cottura utilizzato: il vapore. Uno stile di preparazione, enunciato fin nel nome stesso, che identifica il locale situato nel cuore nevralgico della business life (all'inizio di corso di Porta Vittoria), accanto a banche, uffici e studi professionali (zona Tribunale). Una zona su cui gravita una clientela ideale per target economico ed esigenze nutrizionali che, in linea di massima, si identifica in consumatori dai 30 anni in su, specie donne, in genere più sensibili all'alimentazione sana e leggera.
Ciò detto, il look del locale ispira tutt'altro che idee di diete e sacrifici: una vetrina termica mette in mostra la colorata gamma di cestini al vapore (quindici fra paste ripiene, di pesce, di carne o vegetariani); nelle alzatine occhieggiano muffin, croissant e torte artigianali; grandi zuppiere termiche sprigionano il profumo di zuppe come la "mesciua", tradizionale ricetta spezzina di cereali e legumi.
L'idea del giovane amministratore delegato Vanni Bombonato è ambiziosa: creare un format basato su ricette standardizzate insieme con procedure di produzione e servizio semplificate, per avviarlo come locale pilota di una catena. L'obiettivo non è lontano: Bombonato & soci sono in trattative per un'altra apertura nel centro di Milano, oltre che in centri commerciali e aeroporti, anche all'estero.
L'ambiente e la formula di That's Vapore incontrano il gradimento della clientela di zona e in pausa pranzo la rota-

IL LIBRO

Lo chef Davide Mazza è autore delle 120 ricette del libro Tradizione&Vapore, edito da Gambero Rosso, realizzate con il forno combinato a vapore Electrolux (176 pagine, 16 euro, www.gamberorosso.it). Dal libro, illustrato con le foto di Sabrina Scicchitano, segnaliamo la ricetta della Passatina di carota con crostoni piccanti e gorgonzola.





Il direttore Filippo Cadeo e l'ad Vanni Bombonato affacciati alla balconata sovrastante il bancone. Sopra di loro, la grande scritta con la citazione di W. Shakespeare: "L'amore è una nuvola d'un vapore di sospiri" (Romeo e Giulietta)

zione dei tavoli è circa 2,5 volte. Un risultato che potrebbe addirittura migliorare con alcuni semplici accorgimenti. Bombonato non nasconde che vi siano ancora alcune cose da mettere a segno: «Attualmente non sono del tutto soddisfatto della preparazione, troppo lenta per gli standard che vogliamo mantenere. Ora riusciamo a preparare 16 cestini l'ora, possiamo migliorare. Così come va migliorato il servizio, che funziona al rallentatore per vari problemi, alcuni dei quali facilmente risolvibili: siamo in attesa dei nuovi menù e capita che un tavolo aspetti vari minuti prima di poter avere una lista da consultare, cosicché tutto il servizio è più lento rispetto agli obiettivi. Meno facile, ma stiamo provando a cercare una soluzione che migliori l'impostazione stessa del servizio. Inizialmente abbiamo cominciato con il sistema tradizionale del ristorante, il cliente si siede al tavolo e aspetta il cameriere per scegliere. Una scelta per noi molto onerosa, visti i costi del personale e poco soddisfacente per l'avventore, che ha circa 30 minuti per pranzare; con questo sistema i tempi si allungano e si formano lunghe code alla cassa, all'uscita. Ora stiamo pensando di cambiare metodo e chiedere al cliente di avvicinarsi al banco, scegliere il cestino o quant'altro, pagare e poi accomodarsi. In questo modo le comande arrivano più velocemente in cucina, lo scontrino è emesso subito, salvo eventuali extra che si possono pagare all'uscita. Così le code dovrebbero essere eliminate o almeno molto ridotte. Tra cucina e servizio prevediamo di essere a regime al massimo entro un paio di mesi».

Per la pausa pranzo è importante tenere sempre sotto controllo i tempi di servizio

Cestini ricchi di sapore

Fatti salvi questi cambiamenti in itinere, la cucina a vapore piace anche perché non mortifica i sapori, grazie alle ricette create dallo chef Marc Farellacci. I piatti più richiesti, naturalmente cotti al vapore, sono le paste ripiene (attorno a 9 €) e il pesce (da 9 a 12 €) che preparato con le verdure fresche è gustoso, dai sapori ben separati e identificabili. Altrettanto apprezzate le carni come il pollo al curry con riso Basmati (9,5 €) o il petto d'anatra in crosta di caffè, cannella e zaffera-



Sopra, un apprezzatissimo cestino di pesce come quello a base di cubetti di salmone, spicchi di arancia e finocchi freschi nel caratteristico contenitore in legno leggero

no con verdure e chutney di frutta (12 €); in menù anche tre piatti vegetariani (da 8,5 a 9 €). Spiega Bombonato: «Lo chef ha saputo elaborare ricette in cui tutti gli ingredienti - alcuni a crudo, altri con una minima precottura come il riso - cuociono contemporaneamente nel forno a vapore, direttamente nei cestini. Il cibo è pronto in 2-3 minuti, rimane ben caldo ed è servito tal quale, eventualmente solo con l'aggiunta di un dressing». Se l'offerta food funziona già a un buon regime, il servizio caffetteria è sotto analisi.

Target: migliorare la prima colazione

«Ad oggi abbiamo una proposta standard - spiega Bombonato - salvo la scelta del caffè. In questo caso abbiamo puntato a un prodotto d'eccellenza che ci distingue, ovvero l'ottima miscela di Gianni Frasi, dalla quale otteniamo il meglio utilizzando una macchina da caffè semi automatica (espresso a 1 €). L'ambizione è incrementare il business delle prime colazioni: oggi la nostra vendita quotidiana è di un centinaio al giorno ma, grazie a una migliore esposizione di brioche e prodotti da forno e all'imminente apertura del dehors, puntiamo a una maggiore visibilità del locale, che stimoli l'afflusso della clientela in orari diversi da quelli del pranzo di mezzogiorno».

Prova sul campo

ATTREZZATURE PROFESSIONALI
ERGONOMICHE E BELLE DA VEDERE



CUORE DELLA CUCINA A VAPORE

Forno a pressione di vapore Hobart, a due camere separate, della svizzera Gehrig Group. Consente di regolare la temperatura di cottura da 60 a 99 °C, con tre differenti pressioni e permette cotture rapidissime e modulabili, a seconda delle varie esigenze.



FRUTTA FRESCA PER FRULLATI

Contenitori refrigerati Ilsa, per conservare la frutta in pezzi da destinare al servizio juice bar. Composto da elementi in acciaio inox di varie dimensioni con coperchio, può essere montato a muro o installato su piedini.



ZUPPE SEMPRE CALDE E PRONTE

Soup kettle Sammic, contenitore termo elettrico per zuppe, capienza di 10 litri, con possibilità di cottura a bagnomaria (340x340 mm). Due zuppiere sempre in temperatura, per consentire un servizio di ristorazione pronto a tutte le ore.



Ottimo impulso invece ha avuto l'offerta juice, che si integra perfettamente nella proposta "leggera" e naturale del locale. «Fatti salvi i gusti più tradizionali - spiega il direttore del locale Filippo Cadeo - abbiamo cercato di personalizzare l'offerta, ad esempio con alcuni succhi a base di acai, bacca brasiliana che acquistiamo surgelata. In totale abbiamo una quindicina di succhi in carta e 8 centrifugati, alcuni molto particolari, come miele spinaci e latte. È difficile farli assaggiare al cliente, ma poi li apprezzano e spesso li accompagnano a pranzo con il cestino o, più classicamente, li chiedono nel pomeriggio».

Modulare gli orari in base alla domanda

Le iniziative non mancano. Dall'apertura That's Vapore ha offerto ai clienti il servizio take away che, dopo pochi mesi, è stato implementato dal servizio delivery (ordine minimo 20 €, consegna 5 €), attivo nell'ampia zona centrale della città (cerchia dei Bastioni). L'ultima novità è l'apertura serale, dai primi di marzo. «Non ci aspettiamo grandissimi risultati - dice Filippo Cadeo - vista la zona di uffici. Ma il locale è accogliente, alcuni clienti lo chiedono come pre-cinema e pensiamo che in questo modo si possa incrementare anche il servizio da asporto o delivery. La cucina chiuderà alle 22,30, da martedì a sabato. Per ora domenica sera e lunedì sera siamo chiusi, salvo allargare gli orari se ne intuiremo la necessità». E il classico aperitivo? Non poteva certo mancare in un locale milanese. ■

