Post to Pdf

Gastronomia e intrattenimento: il ruolo dei ristoranti nella filiera dei casinòaa

Non solo azzardo e non solo gioco, i casinò sonoormai luoghi di divertimento, di intrattenimento, di turismo e di cultura. Dove ovviamente il cibo, ilmangiare bene e la gastronomia giocano un ruolo di primissimo piano.

La trasformazione di cui sono protagonisti i casinòterrestri è qualcosa di unico nel suo genere. Da luoghi esclusivi, dedicati solamente al gioco eall'azzardo sono diventati centri di intrattenimento, di divertimento, di cultura. In giro per il mondo, comeanche nella nostra penisola, nei casinò si può trovare di tutto: dagli alberghi alle spa, dai teatri aiconcerti, passando ovviamente per i ristoranti.

Il ruolo della gastronomia, soprattutto se di livello, èfondamentale per capire la trasformazione dei casinò tradizionali, che hanno deciso di puntaresulla combinazione tra gioco e cucina per attrarre turisti, diversificare le offerte e sostenere l'economialocale. Lo conferma ai nostri microfoni Silvia Urso della redazione di Giochi di Slots: "In tutto il mondo sono tantissimi i casinò che offrono esperienze culinarie di altissimo livello, con ristoranti diretti da chef stellati che richiamano una clientela sofisticata e internazionale. In questi luoghi il gioco è solo una parte dell'intrattenimento e la presenza di ristoranti prestigiosi all'interno delle strutture rappresenta un valore aggiunto per i visitatori".

Dalla teoria passiamo alla pratica e facciamo alloraqualche esempio: i più famosi casinò del mondo, come il Bellagio di Las Vegas, il Marina Bay Sandsdi Singapore e il Monte-Carlo Casino di Monaco, ospitano ristoranti di fama mondiale gestiti da chefstellati come Gordon Ramsay, Alain Ducasse e Joël Robuchon. Nomi che rappresentano una garanzianel panorama gastronomico globale. E in tutto questo non manca, ovviamente, lo spazio italiano. "Il nostro paese ha una vocazione gastronomica che sarebbe superfluo sottolineare e ricordare –continua Silvia Urso di Giochi di Slots – non ci dobbiamo stupire allora se, anche qui, troviamo ristoranti raffinati e di livello proprio nei casinò più famosi. Un esempio è quello di Venezia, dove l'offerta gastronomica si basa sulla tradizione regionale e veneta, con un occhio però alla modernità". Il riferimento è al ristorante Canal Grande, ormai un'istituzione cittadina, in grado di unire l'attenzione ai prodotti stagionali e chilometro zero a una prospettiva internazionale e moderna.

Stesso discorso a Sanremo, dove il ristorante Biribissi, situato all'interno del Casinò, si concentra su una cucina ligure autentica con un tocco di creatività e infine al Casinò di Saint-Vincent, in Valle d'Aosta, dove troviamo Le Vin Coeur, un ristorante gourmet che fonde tradizioni alpine e influenze contemporanee. "Il ruolo dei ristoranti nei casinò va oltre l'aspetto culinario – conclude Silvia Urso – contribuiscono infatti in modo significativo all'economia locale. Gli chef stellati richiamano turisti, creando un circolo virtuoso per la filiera gastronomica che permette di valorizzare il lavoro di agricoltori, pescatori e produttori artigianali della zona". Una sinergia, quella tra gambling e gastronomia, che può rappresentare un volano di sviluppo economico per intere città e intere regioni. Un accostamento, insomma, che sta benissimo. Ed è veramente buono.

Read More

Developer By Post to Pdf