

Gastronomia e intrattenimento. Il ruolo dei ristoranti nella filiera del casinò

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

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

Il ruolo della gastronomia, soprattutto se di livello, è fondamentale per capire la trasformazione dei casinò tradizionali, che hanno deciso di puntare sulla combinazione tra gioco e cucina per attrarre turisti, diversificare le offerte e sostenere l'economia locale. 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 allora qualche esempio: i più famosi casinò del mondo, come il Bellagio di Las Vegas, il Marina Bay Sands di Singapore e il Monte-Carlo Casino di Monaco, ospitano ristoranti di fama mondiale gestiti da chef stellati come Gordon Ramsay, Alain Ducasse e Joël Robuchon. Nomi che rappresentano una garanzia nel 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](#)