

**La notizia in breve:** Nel cuore di Verona un ristorante a misura di persona, per riscoprire il piacere della convivialità, un luogo dove sentirsi a casa o, se non a casa... "Al Condominio" l'Human Centric Restaurant permette di scegliere l'opzione "tech free" per godere di una bottiglia omaggio da condividere con i propri commensali senza fastidiose distrazioni e concentrarsi sul piacere della buona tavola e della compagnia in una location originale, dove i piatti sono i personaggi tipici di ogni condominio.

## **Nasce a Verona "Al Condominio" l'Human Centric Restaurant**

*Un ristorante dove la tavola torna a essere un momento conviviale con l'opzione "tech free", per dimenticare il cellulare durante il pasto e condividere una bottiglia omaggio con i propri commensali, gustando i piatti che richiamano nel nome dei classici personaggi di ogni condominio.*

In una società sempre più fredda e spersonalizzata, **nella città dell'amore apre le porte al pubblico dal 21° di Marzo in Via Marconi 25A a Verona "Al Condominio"**, un luogo in cui la creatività, lo spazio ed il tempo conoscono dimensioni inedite e lontane dalla tecnologia.

*"L'offerta ristorativa di Verona è molto ampia e di valore, soprattutto grazie a imprenditori storici e ad un nutrito gruppo di giovani ristoratori che ogni giorno con passione e dedizione garantiscono al pubblico locale e turistico un'offerta di qualità. Abbiamo quindi lavorato sul concept per presentare qualcosa di inedito e curioso per attrarre un cliente sempre più alla ricerca di novità e di experience appaganti sia a livello enogastronomico che sociale. Da qui l'idea di proporre una nuova chiave di lettura di quella che è la classica ristorazione della nostra città"* racconta **Angelo Lella- co-ideatore del format.**

L'impronta condominiale è data dalla **varietà degli stili e dei concept che si ritrovano negli ambienti**, un mix di personalità tra il classico, il retrò e l'industrial **realizzati dalla designer emergente Margherita Marfo.**

Ogni piatto vive nella **tradizione italiana e mixa gusti e sapori da Nord e Sud** con **piatti che prendono il nome da ironici stereotipi tipici e onnipresenti di ciascun condominio.**

Sfogliando il menù si nota infatti che **ogni piatto prende il nome da una delle tante figure che si ritrovano nella buona tradizione di ogni palazzina** che si rispetti. Si parte dagli antipasti **"Quelli del Primo Piano"**, **"Il Giardiniere"**, **"La Matta"**, passando dai primi piatti come **"La Guardona"**, **"La Vecia"**, **"Lo Straniero"** (piatto internazionale), per arrivare ai secondi con **"I Morosetti"**, **"La Sportiva"** (piatto bilanciato per chi vuole rimanere in forma) e l'immane **"Spiona"**, solo per citare alcune portate che si potranno scoprire **dal 21° di Marzo in Via Marconi 25A a Verona.**

"Il Manutentore", "L'Amministratore" e "Il Giardiniere" saranno gli **chef in incognito** che con un outfit a tema daranno vita a **piatti della tradizione italiana rivisitati in chiave moderna** e che gli stessi ospiti potranno vedere all'opera grazie alla **grande cucina a vista** che lascerà spazio all'interazione.

*"Nella nostra cucina "condominiale" - racconta in chiave ironica **Michele Zanichelli** - cofondatore e executive chef del nuovo format - ritroviamo un concept restaurant che fonde*

tradizione, fantasia e gusto internazionale. Proporranno così un mix di stili e personalità reinterpretando piatti iconici e dando spazio anche a mood internazionali. Ogni settimana, infatti, il piatto "Lo Straniero" sarà protagonista della scoperta di sapori e gusti etnici".

**Altra grande novità arriva da "La Cassetta della Posta"**. Ogni ospite, infatti, potrà **scegliere a inizio serata se "liberarsi" del proprio smartphone** per staccare dalla tecnologia e dedicarsi appieno alla persona amata, alla propria famiglia o a dialoghi con i propri commensali, senza la continua distrazione di notifiche o sms. **Per chi deciderà di scegliere l'opzione "tech free" potrà riporre il proprio smartphone nella personale cassetta delle lettere, ricevendo in omaggio una bottiglia di benvenuto**, come alternativa al telefono e ottima compagna per un momento conviviale da vivere in compagnia.

Sempre in ottica tech-free **le recensioni saranno affidate a carta e penna e potranno essere imbucate nelle cassette della posta**, lasciando così un personale ricordo della prima cena "Al Condominio".

*"Abbiamo voluto investire fortemente in questo nuovo concept. Il primo giorno di primavera apriremo le porte di un ristorante contemporaneo, dal gusto internazionale e che a Verona mancava. Un luogo dedicato a nuove emozioni, dove trascorrere piacevoli momenti tra amici, per festeggiare occasioni importanti, ma anche un ambiente che si presta a momenti romantici, di business ed eventi privati, il tutto condito da un'atmosfera unica e dalla forte personalità"* racconta **Federico D'Erchia - imprenditore e ristoratore veronese e co-fondatore.**

Un locale unico, nel cuore di Verona, con una proposta informale e che vede, oltre al format originale, la **massima qualità delle materie prime, una location curata nei minimi dettagli** che allo stesso tempo lascia spazio a semplicità e ad **un clima familiare creando un magico legame tra sala e cucina, momenti di serenità e condivisione tipici dello "star bene" all'italiana.**

**Un luogo nuovo dove sentirsi a casa o se non a casa..."Al Condominio".**

ABOUT:

Angelo Lella è un imprenditore veronese titolare dell'agenzia di Marketing e Comunicazione **UNited Studio** che collabora dal 2009 con realtà nazionali ed internazionali dalla moda al design, dal food al beverage fino ad arrivare ai motori.

Nel 2019 fonda **Maia Wine** di cui oggi è co-titolare con il gruppo Cielo e Terra Spa e che oggi rientra a tutti gli effetti tra i principali players della spumantistica italiana con una bollicina elegante, raffinata, che rivive in un lifestyle tipicamente italiano, fatto di eventi, appuntamenti glamour, partnership con global brand del mondo del lusso ed experience esclusive.

Nel 2020 fonda il circuito **To Share The Italian Good Living**, un Club esclusivo attraverso il quale, clienti di tutto il mondo possono accedere a vantaggi speciali come i Festival del Cinema, Cocktail Party, presentazioni in anteprima di brand di lusso ed eventi benefici. Un movimento che prende forma durante i Cocktail Party riservati a partners, addetti ai lavori, influencer e personaggi del mondo dello sport, dello spettacolo e dell'imprenditoria. Esperto del mondo soft-luxury e di prodotti lifestyle è **co-ideatore del nuovissimo format "Al Condominio"** che vedrà la prima apertura a Verona con l'obiettivo di sviluppare una catena dal sapore italiano e respiro internazionale.