

La notizia in breve: Conosciuto ormai in tutto il Mondo per esser stato il **Primo ristorante a offrire una bottiglia di vino a chi rinuncia all'uso del cellulare durante il pasto**, "Al Condominio" lancia e presenta il 14 Giugno il Format "Tech Free" 2.0 studiato ed ideato per rimettere al centro il valore del tempo e della persona incentivando la socialità, nuove relazioni ed il piacere di stare a tavola.

Il lusso di stare a tavola senza cellulare, ma non solo! Tutti pazzi per la #DigitalDetox!

Una box per mettere a riposo il cellulare, fotografie istantanee, una cassetta postale per inviare le proprie recensioni scritte a mano, un cioccolatino da scartare con aforismi tematici e la cena condominiale una volta al mese!

"Al Condominio" è una vera fucina di idee ed un luogo dove ritrovare il valore del tempo e riscoprire i valori di convivialità ed ospitalità tipici del nostro Paese.

La notizia rimbalza in tutto il Mondo e coinvolge i media internazionali più noti come **New York Post, TodayShow, Vox, The Guardian** negli USA; i nostri media europei più importanti come **Vanity Fair, Bild, Spiegel, Le Parisien, 20minutes** France, WDR TV, BFM_TV, fino arrivare al New Zeland Herald e ChinaPress.

Grande interesse anche per i media di settore come **Decanter, VinePair, Le Revue du Vin** e testate nazionali tra cui **La Repubblica, Il Corriere, Gambero Rosso, Avvenire, LaVerità**; radio come **Radio Montecarlo, Radio DeeJay, Radio 105, RTL1025**, RDS, RadioCapital, **Pomeriggio5, TG5** e blog di notizie internazionali con milioni di follower come **Delish** (22 Mln), Tmlplanet (5,8 Mln), El_kilombo (4,8 Mln), **Pubity** (38 mln), Twisted (5,4 mln), solo per citarne alcuni. **Non solo una bottiglia di vino a chi rinuncia all'uso del cellulare durante il pasto, ma un vero e proprio nuovo format dove il concept ironico del condominio è al centro di tutto, dal naming dei piatti alla personalità dello staff, fino all'arredamento stesso.**

*"Vogliamo ridare al tempo il giusto valore. La vera ricchezza sono i momenti felici che passiamo insieme alle persone importanti della nostra vita. - **Esordisce il co-ideatore Angelo Lella.** - Abbiamo ideato questo nuovo format in risposta ad un'esigenza sempre più frequente. Ovvero quella di **prenderci un attimo di pausa dal cellulare.** Che poi è legato spesso all'utilizzo dei social che sta creando nel Mondo una **vera e propria dipendenza.** Solo in Italia di media si spendono 1h e 48 al giorno sui social, senza contare le quasi sei ore che sempre nel nostro paese si passano solitamente connessi al web. L'idea di sensibilizzare appunto sull'uso consapevole che si fa di un mezzo passa anche da un momento di stacco. E quale momento migliore per farlo se non a cena con amici, colleghi o le persone più importanti della nostra vita? Da qui poi è nato lo studio dell'intero format finalizzato a valorizzare la proposta che ci piace chiamare TechFree. Siamo il Primo ristorante al Mondo che ha ideato un Concept-Restaurant costruito ad hoc su questo tema".*

Al Condominio infatti **ogni dettaglio è stato studiato** per scoprire e **riscoprire il piacere di vivere il proprio tempo** senza la distrazione di continue notifiche, mail, chiamate e messaggi con **la precisa e ferma volontà di rivoluzionare il mondo della ristorazione.**

Ogni dettaglio è pensato per raccontare una storia unica e originale, per creare un'esperienza che va ben oltre il semplice mangiare e bere. E quando si parla di storie **perché non raccontarle tutte insieme?**

Nasce così la **"Cena Condominiale": una serata al mese che vedrà una grande ed unica tavolata** dove cenare tutti insieme. Un modo per fare nuove conoscenze e festeggiare una serata qualunque. Perché ogni giorno può essere un giorno di festa e un buon giorno per scoprire nuove persone e amicizie!

L'idea che ha già colpito gli ospiti, ma anche radio, tv e giornali di tutto il Mondo è stata proprio "La Cassetta della Posta Condominiale" dove ogni ospite può **scegliere di "liberarsi" del proprio smartphone in cambio di una bottiglia di vino piacevolmente offerta**, per dedicarsi appieno alla persona amata, alla propria famiglia o a dialoghi con i propri commensali, senza la continua distrazione di notifiche o sms, dando spazio a conversazioni autentiche e connessioni umane.

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

*I piatti, creati dagli chef richiamano **il nome dei classici personaggi di ogni condominio.***

*Gli ospiti sono immersi un **ambiente d'ispirazione proibizionista, studiato e disegnato** per suscitare l'attenzione dei commensali, **trasformando l'atmosfera in potenziale fonte di chiacchiere** e argomento di conversazione.*

A fine cena una piccola sorpresa, a ogni ospite verrà offerto un cioccolatino condominiale con all'interno un aforisma scritto ed ispirato sui personaggi condominiali o con un premio come un dolce, una bottiglia o una cena offerta.

APPROFONDIMENTI:

LOCATION E DESIGN

Nasce così una nuova tendenza che nelle ultime settimane ha attirato ospiti da tutto il Mondo.

Lo stile del ristorante viaggia attraverso tempo e spazio, abbracciando il passato e accogliendo il futuro con una fusione di stili: rétro, moderno e industriale. Un elemento che cattura subito l'attenzione sono alcune carte da parati di ispirazione rinascimentale con **raffigurazioni di personaggi che interpretano alcuni degli stereotipi** che si ritrovano nei condomini. Al Condominio la "Spiona", la "Matta" e i "Morosetti" danzano tra le pareti, creando un quadro vivido che cattura l'essenza della vita comunitaria. Il tutto con l'aggiunta di dettagli dal tocco moderno e contemporaneo. Questa unione tra stili ha l'obiettivo di rappresentare l'essenza di un condominio, omogeneo all'esterno e multiforme all'interno.

*"Dovevamo dare un'alternativa al cellulare, abbiamo lavorato quindi su un ambiente che non fosse soltanto bello esteticamente, ma che incitasse anche **curiosità, interazione come anche l'intrigante sensazione dell'andare "controcorrente"**. Ci siamo ispirati quindi ai locali clandestini del periodo del Proibizionismo; per questo lo stile di arredo si rifà a un mood vintage, tra il Liberty e l'Art déco." **Racconta la Designer Margherita Marfo.***

Si respira un'atmosfera glamour ed esclusiva, un pò misteriosa. È come se ogni angolo del locale racchiudesse un'essenza cosmopolita che potrebbe appartenere a New York, Milano, Londra o a qualsiasi altra grande metropoli. Un tributo al gusto internazionale, che rispecchia perfettamente la diversità e le origini dei tipici abitanti di un condominio. *Armonia ed equilibrio mixano stili differenti, garantendo, un'atmosfera accogliente e rilassante per i commensali.*

*La location è molto ricercata e conta meno di 40 posti che in estate con l'area esterna diventano 80. Si percepisce chiaramente che **ogni angolo è studiato per trasmettere un concetto soft-luxury**, un lusso accessibile che vede un menù dai prezzi ponderati sulla media della città.*

MENU E CUCINA

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.

"Il Manutentore", "L'Amministratore" e "Il Giardiniere" saranno gli **chef in incognito** che con un outfit a tema danno vita a **piatti della tradizione italiana rivisitati in chiave moderna** e che gli stessi ospiti possono vedere all'opera grazie alla **grande cucina a vista** che lascia 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. Proponiamo così un mix di stili e personalità reinterpretando piatti iconici e dando spazio anche a mood internazionali. Ogni mese, infatti, il piatto "Lo Straniero" sarà protagonista della scoperta di sapori e gusti etnici*".

IL NAMING

Il nome Al Condominio nasce proprio ripescando il concetto di socialità tipico del condominio di una volta.

Prende ispirazione dal concetto di comunità legata appunto al condividere qualcosa insieme, ma anche commistione di tradizioni, personalità, usi e costumi.

Un luogo dove piano piano ci si conosce tutti e dove dietro ad ogni porta si nascondono storie più o meno interessanti, ma sempre uniche.

Dove ogni casa custodiva intrecci di vite e di storie e dove alla fine si conoscevano tutti e il telefono si usava per darsi degli appuntamenti e non come fonte di intrattenimento.

Ma le storie vanno poi anche raccontate e da qui nasce l'idea di lasciare da parte il cellulare per tornare a condividere racconti, opinioni e pensieri senza il "terzo scomodo".

Un **nuovo concept** per la città di Verona e **per chi vorrà investire in altre città** in 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 dalla forte personalità ed **un clima familiare che crea un magico legame tra sala e cucina, momenti di serenità e condivisione tipici dello "star bene" all'italiana.**

“L’apertura di Verona, dello scorso 21 marzo in Via Marconi 25A, per noi rappresenta un’operazione pilota che **presto prenderà vita in un franchising**. Vogliamo che sempre più **città abbiano la possibilità di aprire un Al Condominio** e di trasmettere così i nostri valori ed un **format che rimette al centro la persona e il valore del tempo**. Presi dalla tecnologia, da migliaia di messaggi al giorno, di cui la maggior parte spesso superficiali, **stiamo passando la nostra vita davanti ad uno schermo, mentre la vita è fatta di interazione, condivisione nel mondo reale**. La tecnologia deve riprendere il ruolo di mezzo e non di fine. Se anche per qualche ora possiamo far riflettere su questo messaggio per noi è già un grande successo. E siamo felici di vedere ogni giorno il nostro ristorante ricco di persone che si raccontano in compagnia di un buon piatto della tradizione italiana e un calice di vino.” **Conclude Federico D’Erchia co- ideatore del format.**

IL FRANCHISING

Dopo l’apertura di Verona sono previste altre aperture, tra cui anche a Milano. **Ogni nuovo ristorante verrà declinato in chiave locale** e quindi, **mantenendo fede al cuore del progetto**, ambienti, cucina e proposte enogastronomiche **verranno costruite sulla storia, la cultura e le caratteristiche della città** in cui verranno aperte le porte al pubblico. Anche il menù che riprende oggi gli stereotipi tipici del condominio verrà riadattato secondo i dialetti e le usanze locali dando la possibilità agli ospiti di ritrovare un senso di familiarità e ai turisti, di immergersi nella cultura del luogo in cui hanno deciso di soggiornare.

Un luogo nuovo dove sentirsi a casa o se non a casa...“Al Condominio”.

ABOUT CO-FOUNDER:

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” insieme a Federico D’Erchia, Michele Zanichelli e Lorenzo Fraccaroli** che ha visto la prima a apertura a Verona con l’obiettivo di sviluppare una catena dal sapore italiano e respiro internazionale.