

Brindisi e nuova musica la corsa delle cene aziendali “Oggi vince l’informalità”

di ALBERTO SANTONOCITO

Manca ormai poco più di una settimana a Natale. Locali, ristoranti e sale evento di tutta Torino sono prenotate per gli eventi aziendali di fine anno. La cena o la festa natalizia è una ricorrenza annuale che riunisce tante lavoratrici e lavoratori. Un’occasione che fa rima con relax e team-building. Secondo la psicologia dei gruppi questo tipo di incontri sono “tregue sociali” che permettono alle persone di sentirsi parte di una comunità. Un momento per rilassarsi e umanizzare i colleghi, tra un finger food e una bollitura.

La cena è sempre un evergreen. L’opzione più classica è quella della cena al ristorante o in pizzeria. Si chiama, si prenota la “tavolata” e il gioco è fatto. In Piemonte è più tipico andare in una piola o in una trattoria, come la trattoria Decoratori e Imbianchini a Torino. Un’osteria la cui storia inizia a cavallo tra fine ‘800 e inizio ‘900 e che, in oltre un secolo, di cene natalizie ne ha ospitate parecchie. «Dalla fine di novembre il nostro calendario è stato pienissimo. Le ultime prenotazioni sono per il 23 dicembre - racconta Alessandro Ollia, socio della società che ha in gestione il locale -. Siamo sempre stati pieni fino all’ultimo, quello che è cambiato è il numero dei commensali. Prima la normalità erano tavolate anche da 50 persone, mentre adesso tra le 20-30. Rispetto a un paio di anni fa riceviamo più richieste di personalizzazione del menù. Tendenzialmente per questo tipo di cene teniamo in conto quattro o cinque variabili per volta. Chi viene da noi, viene per la cucina tradizionale piemontese anche se con qualche modifica. È raro che ci abbiano chiesto dei fuori menù di pizza o di pesce». Non solo cenare, ma è importante anche fare festa. Sempre più spesso aziende e società preferiscono organizzare un evento di fine anno che non sia incentrato solo sul momento conviviale. Da diver-

Ristoranti prenotati da mesi, c’è chi chiama dj e animatori. Si spende di più per il vino di qualità

so tempo agenzie come Pop Up Location Wow, To Be Events e Prince Experience, si occupano dell’organizzazione di eventi aziendali sotto qualunque aspetto. Fabrizio Bocca di Pop Up e Gegio Savasta Fiore di Prince da quest’anno hanno avviato una partnership per offrire un servizio migliore. Se il primo ricerca la location, gestisce il cate-

ring e tutte le altre attività, il secondo si dedica alla parte più artistica ingaggiando artisti e performers. Due prospettive diverse che notano lo stesso cambiamento: gli eventi aziendali sono sempre più delle feste informali. «Inizialmente Prince nasce nel mercato per i consumatori, poi si sposta nel segmento per le aziende - racconta Fiore -. La richiesta delle aziende ormai è di eventi meno formali, più divertenti. Un’occasione in cui farsi gli auguri e trascorrere una serata serena con i propri colleghi».

Un cambio netto è la preferenza del buffet rispetto alla cena placé. Per promuovere lo spirito di gruppo e rendere la serata più dinamica Bocca afferma che raramente viene chiesto il servizio al tavolo. «La cena a buffet è la preferita. Gli ospiti prendono un piattino, bevono qualcosa, ballano un po’ e chiacchierano. Negli anni la serata aziendale di Natale è mutata in questo senso. È diventata più un’occasio-



Un brindisi tra colleghi alla vigilia delle feste

ne di festa generale, meno istituzionale e più coinvolgente. Ha ottenuto più peso anche la parte dell’intrattenimento - continua Bocca -. Oltre all’dj set quest’anno ci è stato richiesto un gruppo che potesse mettere su un concerto rock. O ancora, l’anno scorso abbiamo fatto delle cene aziendali con “Pazzi camerieri” che hanno reso il servizio

comico e hanno interagito col pubblico».

Un altro tema importante per l’organizzazione delle cene aziendali è quello relativo al bere. Una scelta senza tempo è quella dell’open bar, ovvero poter ordinare senza limite, con i drink generalmente più richiesti: Negroni, Americano, Moscow Mule. Ma c’è anche chi, mantenendo la leggerezza dell’evento, fa richieste più elaborate anche per quanto riguarda le bollicine. «Da parte dell’azienda c’è grande attenzione nella qualità del cibo, del servizio e del beverage - raccontano insieme Pier Luigi Rosito e Edoardo Gatti, fondatori di To Be Events -. Meno Prosecco e più Alta Langa per fare un esempio. Gli appuntamenti natalizi sono sì un’opportunità di festa e di incontro col personale, ma anche un’occasione per parlare di business in un’atmosfera meno impostata. Per questo viene richiesta un’alta qualità. Su 100 eventi organizzati 90 sono più su questo modello, informale il giusto. La tendenza condivisa dalle aziende, sia giovani che storiche, è quella di rendere l’ambiente un po’ più “pop”, un po’ più libero, che aggrega anche attraverso la risata. Una cosa che accade spesso è raccogliere i momenti più divertenti dell’anno lavorativo in dei report video-fotografici e proiettarli. Oppure, sullo stesso tema, vengono installati dei photobooth dove le persone possono aggregarsi, fare delle fotografie di gruppo e portarsi a casa un ricordo».

Coldiretti in corteo: “Più aiuti al settore”

I campanacci a rappresentare gli allevatori, i trattori a ricordare chi per mestiere coltiva i campi. E insieme a loro, i tamburi che dettano il ritmo a un corteo composto da migliaia di addetti ai lavori. È questa la manifestazione che Coldiretti Piemonte ha organizzato ieri mattina: un serpente che è partito dal Palavela e che, attraverso le strade di Nizza Millefonti, ha raggiunto il grattacielo della Regione Piemonte. Lo slogan è chiaro “Forza Piemunt-date n’andi” (Forza Piemonte, datti una mossa). «Non un attacco contro qualcuno in particolare - ha detto il delegato confederale, Bruno Rivarossa -, ma un invito alle istituzioni a una maggiore attenzione verso il nostro settore».

Diverse migliaia le persone che hanno dato corpo alla protesta (7000 secondo gli organizzatori), chiedendo «Più atti concreti, meno selfie»,

Migliaia di addetti sfilano a Torino fino alla Regione: “Non affossate l’agricoltura, serve un impegno concreto”



Il corteo di ieri a Torino ha raggiunto il grattacielo della Regione dove una delegazione ha incontrato il presidente Cirio

«Non affossate l’agricoltura».

Al governatore Alberto Cirio è stato presentato un documento con 12 punti che sono le priorità per l’agricoltura: dalla lotta alla burocrazia al sostegno al cibo locale, dalle risorse per aiutare il settore fino a nuove regole per la qualità dell’aria. «I nostri agricoltori difendono la biodiversità e le eccellenze del Piemonte - ha aggiunto Cristina Brizzolari, presidente di Coldiretti Piemonte -, presidiano territori altrimenti disabitati, riducendo il rischio del dissesto idrogeologico e gli effetti dei cambiamenti climatici, producono cibo sano, sicuro e rigorosamente controllato dalle strette normative che vigono nel nostro Paese, ma per continuare a fare tutto ciò, garantendo oltretutto occupazione ed economia territoriale, è necessario che la Regione si impegni concretamente». - **M.SCI.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gvarallo

Acquisto e vendita di
MONETE E LINGOTTI D'ORO
a largo mercato per
investimenti, collezionismo,
montepremi, regali privati e
aziendali, premiazioni sportive
Cambio delle maggiori
valute internazionali

**Giandomenico
Varallo s.r.l.**

Corso Vittorio Emanuele II, 27
Tel. 011 6692994 - 10125 Torino
oro@cambiovarallo.it
www.cambiovarallo.it