

Nasce la nuova concezione della location polifunzionale, tra cibo e cultura bio.

Ha inaugurato a Roma, la "Locanda dei Massimi".

Una location molto particolare, che si proporrà con una nuova strategia di posizionamento, diversa dalla solita attività della ristorazione, o del circolo ricreativo, o anche del locale.

La prima volta l'ho visitata quest'inverno, in una sera fredda e piovigginosa.

L'illuminazione era ancora scarsa e di costruito c'era solo una piccola casetta, quasi un rudere, e tanto verde intorno che non si riusciva a distinguerne i confini al buio.

L'ho visitata poi una seconda volta qualche giorno fa, in una giornata assolata.

I prati della tenuta dei Massimi erano pieni di gente e la location faceva un'altra impressione rispetto alla prima sera in cui l'avevo vista. La Locanda dei Massimi era ancora un cantiere in costruzione, ma l'ampio paesaggio verde che mi circondava mi faceva già intravedere le potenzialità e la bellezza del posto.

Lontano dal centro (sulla via Portuense) e la vicinanza a zone molto popolari mi portavano ad avere qualche difficoltà ad immaginarmi questo luogo con una sua filosofia ed una sua originalità e autenticità.

Intervistando il Direttore che ha preso la nova gestione della Locanda dei Massimi, Vincenzo Liccardi, è emersa una strategia che capovolge il deficit della lontananza dal centro di Roma trasformandolo in un plus. Così come il coinvolgimento di un target molto misto, può aiutare la locanda a trasformarsi in un luogo polifunzionale.

Infatti, essendo dentro il raccordo (praticamente attaccata all'uscita del RA) ma in una valle interamente verde che ti fa dimenticare di essere a Roma, da un'esatta analisi della Direzione il target popolare è quello al quale bisogna rivolgersi. Infatti coloro che non si fanno weekend e vacanze al mare e comunque fuori Roma possono trascorrere alla Locanda dei Massimi intere giornate usufruendo dei servizi e godendo della natura senza spendere in viaggi, benzina ecc.

Da questo nasce l'idea di trasformare la Locanda dei Massimi in una specie di CIRCOLO senza la necessità di associarsi e di conseguenza non pagare una quota fissa ma partecipando alle iniziative offerte dalla Locanda dei Massimi trascorrendo lì le giornate usufruendo comunque delle diverse opportunità.

Infatti il calendario eventi redatto è molto variegato a secondo del pubblico da coinvolgere.

C'è una bella area organizzata a kinderheim dove le famiglie possono lasciare i propri bambini in compagnia di animatori. Sempre per loro sono organizzati dei campi scuola con giochi e lezioni abbinati a percorsi di bird watching, o a nozioni di ecologia o ancor più divertente e stimolante con corsi che introducono alla cultura alimentare.

Questi verranno estesi anche agli adulti per stimolare una cultura ecologista o approfondire quella eno-gastronomica con scuola di cucina e lezioni varie, da aggiungersi alle informazioni della cucina biologica e per i celiaci. Infatti particolari menù per celiaci verranno introdotti nell'offerta enogastronomia del ristorante.

Su questi temi verranno anche organizzati dibattiti di esperti per informare su un tema così di attualità.

Oltre alle scienze alimentari, verranno affrontati anche temi come il benessere, l'estetica e la chirurgia estetica attraverso eventi dimostrativi offerti da aziende internazionali che operano nel settore.

Il tutto sarà sempre di contorno all'attività di ristorazione che pone sia il ristorante che la pizzeria della Locanda dei Massimi tra uno dei primi che ha sposato la filosofia del "Km 0" con i tipici piatti costituiti solo da ingredienti naturali e accompagnati da ottimi vini del territorio.

La Locanda propone un "percorso agro ambientale" seguendo i ritmi della natura e i cicli della vita agreste, con cucina e sapori in armonia con le stagioni e con l'ambiente con il pregio di cambiare ogni volta i suoi sapori, secondo le varietà delle verdure e degli ortaggi disponibili.

Gli ampi spazi che si dislocano nella Tenuta dei Massimi, offrono una varietà di locali come il ristorante tipico, raccolto con un accogliente ambiente dall'arredo tipico dei casali di campagna, alle verande dai grandi spazi circondati da ampie vetrate che affacciano sul verde. Le costruzioni circondano tutto intorno una "piazzetta", denominata così perché costituita da uno slargo con un bel pozzo al centro dove in primavera ed estate si allestisce il buffet per le cerimonie e gli eventi aziendali.

L'offerta ricreativa del centro si arricchisce anche nelle ore notturne che prendono il via nell'orario dell'aperitivo accompagnando con musica, concerti, eventi e spettacoli dal vivo, e alternando alla consolle anche noti DJ della scena romana, le serate della capitale.

Insomma il mix di offerta di questa poliedrica location ci fa pensare che un giorno potremo vederci ambientata una bella sfilata di moda o, tra un degustazione di ottime pietanze e prelibati vini potremo discorrere di come la periferia romana ci porti lontano dal trambusto e dal traffico cittadino, donandoci delle ore davanti magari ad un bel tramonto su un orizzonte di verde infinito facendoci di nuovo gustare i piccoli piaceri della vita di campagna, con ritmi e sapori che spesso tendiamo a dimenticare.

