

# 5+1 motivi per spiegare differenze e affinità tra Little Spain e Eataly New York

Da New York parte la sfida tra i due concept mediterranei, è la prima volta che la competizione nel retail non è più tra insegne o formati, ma si sposta al livello di interpretazione del mondo food (prodotti, ingredienti e ricette) tra due nazioni. Spagna vs Italia, non è più solo una sfida calcistica, ma una competizione commerciale per conquistare il ricco cliente e turista newyorkese a suon di tapas, pizza alla pala, caffè espresso, churros e prosciutto.

1

## IL NOME

Little Spain ricorda non so se volutamente, Little Italy, la storica zona di New York un tempo culla del folklore italiano oltreoceano. In realtà nel logo compare anche la parola "mercado" per ricordare che oltre a mangiare si può fare anche shopping alimentare. Il risultato finale è un naming semplice e ricordabile. Eataly è invece il nome più efficace e geniale creato da un'azienda negli ultimi 10 anni, "nome omen" dall'uso internazionale, è definitivo. Identifica il cibo, la cultura gastronomica e l'Italia in una sola parola.



L'esterno del Little Spain

2

## I LUOGHI

Eataly Flat Iron ha rilanciato Nomad, una zona di New York oggi molto di moda, che 10 anni fa era abbandonata. Ci ha visto lungo e ha rischiato, Eataly era una destination mentre oggi è una location di un quartiere di grande traffico. Little Spain gioca una partita apparentemente più facile e si lega al complesso commerciale, residenziale e di servizi Hudson Yard, sede del nuovissimo edificio The Vessel. Un progetto direttamente finanziato dallo stato e dal comune di New York e dalla società dei trasporti metropolitani. Little Spain è in realtà uno spazio ricavato sotto una sovrappavimentata della metropolitana, quella stravista nei film polizieschi.



The Vessel

3

## SIGNIFICATO DI CONSUMO

È quanto accomuna sia Eataly che Little Spain: trattasi di shopping alimentare fatto di sfizi, egoismo, regali e tanta esperienza. Oppure soluzione di un problema: dove mangio? Cosa mangio? Pura ristorazione. Prezzi adeguati al bisogno e al portafoglio metropolitano. L'autenticità del prodotto-nazione è una garanzia di differenziazione rispetto all'infinita offerta di New York.



L'interno di Eataly New York

4

## ASSORTIMENTO

Più grande e più completo Eataly che è realmente un format che abbinava il comprare al mangiare, mentre Little Spain è più centrato sulla ristorazione. Il mix merceologico di Eataly comprende prodotti di aziende italiane di brand internazionali (Barilla, Lavazza, Lurisia, ecc.), aziende di nicchia e autoproduzioni. Little Spain è veramente... "little" da questo punto di vista, mentre è forte sui prodotti freschi, i cavalli di battaglia della Spagna come jamon, carne, pesce e formaggio.



Leña all'interno di Little Spain

5

## CONCEPT E DECLINAZIONE

Little Spain come si autodefinisce è la "Super anzi la Hyper Spagna", un progetto dello chef José Andrés insieme ai fratelli Adrià. È un concetto di Spagna pop, iperrealista che abbiamo visto nascere a Barcellona ormai 20 anni fa. L'arredo ricorda tanto Tickets, il ristorante degli Adrià, i nomi dei ristoranti sono per lo più "Leña" per la carne alla brace, "Mar" per il banco del pesce e il chiosco dei churros è un container/roulotte arancione. Non voglio dire che è un esercizio scontato ma quantomeno già visto, è un'interpretazione della Spagna che cerca di evitare gli stereotipi ma ne crea degli altri, per altro non originali. Eataly è meno ambizioso, ma più semplice e vero. Alla fine "italiano" nei suoi pregi e nei suoi difetti. Probabilmente ormai un po' vecchio nel suo insieme ma il nuovo ristorante della pasta o della pizza a pala confermano come la semplicità premi ancora. Piuttosto è la ricerca sull'offerta del prodotto, sia somministrato che venduto, che andrebbe migliorata. La nuova terrazza è magnifica.



La terrazza di Eataly New York

+1

## ITALIA VS SPAGNA

L'Italia è una cucina e una cultura del cibo internazionale, direi globale in un'accezione positiva del termine. La Spagna invece un modo e uno stile di interpretare la stessa, vedi tapas e condivisione, e alcuni prodotti unici e di eccellenza. That's It!

### CHE COS'È UNA TAPA?



L'etimologia della parola Tapa deriva da "tapar" che in spagnolo significa "tappare".

Era antica usanza delle tappare i calici di vino con pezzi di pane o jamon, per evitare che vi potessero entrare le mosche. Esiste una seconda versione più fantasiosa che rimanda al Re Alfonso XIII.

L'aneddoto racconta che il Re, in una delle sue visite ufficiali a Cádiz, chiese un bicchiere di Jerez, ma in quell'istante arrivò una forte corrente di aria e, per evitare che il vino si riempisse di sabbia, il cameriere coprì il bicchiere reale con una piccola fetta di prosciutto. Al re l'idea piacque, mangiò la tapa, bevve il vino, e ordinò un secondo bicchiere con un'altra tapa. Come c'era da aspettarsi, anche gli altri membri della corte presenti chiesero lo stesso, e da qui nacque la famosa "tapa" che si è evoluta fino ai giorni nostri.

Tapas è l'abitudine diffusa tra gli spagnoli di girare di bar in bar cibandosi di tapas e bevendo in compagnia. Col tempo questa consuetudine si è consolidata nella *Ruta de la Tapa*, un vero e proprio percorso prestabilito che ha istituzionalizzato un'usanza spontanea.

### LA CULTURA ITALIANA E I MOMENTI DI CONSUMO (varia da regione a regione)

🕒 07.00 - 10.00

COLAZIONE



Caffè e Brioche

🕒 12.30 - 14.00

PRANZO



Pasta

🕒 15.00 - 17.00

SNACK



Pizza e Gelato

🕒 19.00 - 20.30

APERITIVO



Negroni

🕒 20.30 - 22.00

CENA



Bistecca alla Fiorentina