

I ristoranti di Areadocks partono dalla tradizione ma si aprono ad altri orizzonti

2025-04-29 09:18:38 di Marco Gemelli

URL:<https://forbes.it/2025/04/29/i-ristoranti-di-areadocks-partono-dalla-tradizione-ma-si-aprono-ad-altri-orizzonti/>

Articolo tratto dal numero di aprile 2025 di Forbes Italia. [Abbonati!](#) È un faro di innovazione nel territorio bresciano, e ormai la trasversalità del suo concept viene apprezzata anche al di fuori della Lombardia. Il progetto imprenditoriale **Areadocks** ha superato i 20 anni di storia e si conferma una destinazione d'eccellenza al di sopra delle mode, dove il food, l'arte e l'ospitalità si incontrano per dare vita a un'esperienza che abbraccia tutti i sensi.

L'idea di Areadocks

Fondato nel 2004 da Alberto Marengoni, Areadocks ha visto un ex magazzino ferroviario nel cuore di Brescia, risalente all'inizio del Novecento, trasformarsi passo dopo passo in un crocevia di sapori e creatività, dove la cucina non è solo nutrimento, bensì un mix di cultura, scoperta e racconto. E adesso l'hub gastronomico celebra l'anniversario spingendo sempre più in là i confini della tradizione e dell'innovazione. Articolata su quattro distinte anime, **la proposta di Areadocks è il frutto di un approccio che va oltre il concetto di ristorante**: nelle sue sale si celebrano l'eccellenza della materia prima, la stagionalità, il rispetto per gli ingredienti e la curiosità verso culture gastronomiche lontane. Ognuno con le proprie peculiarità, i quattro ristoranti tematici diventano così l'espressione di un viaggio che parte dalla tradizione italiana per arrivare a nuovi orizzonti.

Oriental

È il caso di Oriental, un tributo alla raffinatezza e alla purezza della cucina giapponese. Il ristorante, guidato dallo chef Xyrex Baraquel, pone enfasi sulla cucina 'cucinata', a base sia di pesce che di carne, privilegiando l'altissima qualità della materia prima, sapori e profumi innovativi. La sua missione è unire la tradizione della cucina mediterranea con quella giapponese, ricercando i tanti aspetti in comune tra due retaggi apparentemente lontani. Lo stesso connubio consente ad Areadocks di offrire **lo stile italiano proiettato in un'atmosfera di respiro internazionale**. È il caso del Loft Restaurant: un ambiente intimo e sofisticato, pensato per chi desidera scoprire una cucina che sa sorprendere senza perdere il legame con il territorio. Piatti che raccontano storie, ingredienti selezionati e presentazioni curatissime, per un'esperienza che seduce gli occhi prima ancora del palato.

Gli altri ristoranti

Sul fronte dell'offerta di carne opera invece **Seconda Classe International Steak House**, con tagli selezionati e cotture che ne esaltano le caratteristiche organolettiche. La steakhouse è un luogo dove ogni dettaglio, dal profumo della brace al suono della carne che sfrigola, trasmette il calore dell'ospitalità. Infine, il **North Department** è visivamente ispirato alle atmosfere nordiche, esplorando le tradizioni dell'Europa settentrionale, con un mood che richiama le terre fredde e i boschi della Scandinavia. Un ristorante dove, però, ogni piatto rimanda al gusto mediterraneo e italiano, con un focus particolare sulla pizza gourmet.

Dolci e mixology

Non è tutto, perché Areadocks è entrata anche nel mondo dei dolci e dei gelati. La pasticceria artigianale e la gelateria gourmet sono laboratori del gusto dove le materie prime di alta qualità incontrano la creatività e il talento dei maestri pasticceri. Creazioni che spaziano dai classici rivisitati ai dessert più innovativi, per un'esperienza che accompagna gli ospiti dalla colazione al dopocena. Allo stesso modo, anche la **mixology** è rappresentata, con sei cocktail bar che spaziano dall'intimità di un piano bar alla vitalità di locali animati anche dopo il tramonto: non semplici drink, ma creazioni liquide che giocano con le texture, i profumi e i sapori. La pluralità di elementi che definisce Areadocks è il risultato di una chiara visione aziendale. “Crediamo che il gusto sia un viaggio e ogni piatto, ogni dolce, ogni cocktail debba saper raccontare qualcosa di nuovo e inaspettato”, spiega il fondatore e ceo, Alberto Marengoni. “Per noi il cibo non è solo nutrimento, ma emozione, ricordo e ispirazione”.

L'hospitality

Al di là dell'offerta gastronomica, l'hub offre anche più soluzioni sul fronte dell'hospitality: al cuore c'è infatti il boutique hotel con 13 suite private per chi cerca un soggiorno su misura, lontano dall'ordinario. Con arredi che combinano design italiano e dettagli di pregio, ogni stanza crea un'atmosfera accogliente e sofisticata, con possibilità di immergersi in un percorso di benessere nella spa. In 20 anni Areadocks ha ricevuto numerosi riconoscimenti per l'impegno nel ridefinire gli standard dell'ospitalità e della ristorazione, attirando un pubblico internazionale grazie anche a spazi di design flessibili che combinano ospitalità, coworking e intrattenimento. Ma se la **struttura rappresenta un punto di riferimento per l'eccellenza nel food design**, nell'ospitalità e nel lifestyle, l'anniversario è solo un punto di partenza: progetti inediti, collaborazioni con chef e artisti di fama internazionale e un costante desiderio di sorprendere restano alla base della visione dell'azienda, che vuole continuare a innovare senza perdere di vista il proprio dna e arricchendo il calendario di eventi lifestyle per il futuro.