Forbes
ITALIA

Dalla cena al club, fino all’hotel: così un ex magazzino ferroviario è diventato una destinazione del lifestyle

2026-11-04 07:00:07 di Forbes.it

URL:https://forbes.it/2026/11/04/areadocks-district-brescia-ristoranti-hospitality/

Contenuto tratto dal numero di ottobre 2026 di Forbes Italia. *Abbonati!* Quattro ristoranti, quattro diverse anime integrate tra loro, un’unica destinazione. Dalla cucina mediterranea alle influenze internazionali, dall’alta cucina giapponese alla pizza gourmet, fino alla steak house con musica dal vivo. **A Brescia, Areadocks evolve in Areadocks District**, che definisce la propria identità attorno alla ristorazione, trasformando un intero isolato in un polo dell’intrattenimento da vivere in momenti diversi della giornata. Nato dalla riqualificazione di un ex magazzino ferroviario nel 2004, Areadocks è oggi uno spazio multiforme sviluppato su una superficie di circa cinquemila metri quadrati dove convivono quattro ristoranti, sei cocktail bar, un boutique hotel, spazi dedicati a moda, arredamento e design e location per eventi. Un ecosistema in continua evoluzione, nel quale food, hospitality, musica e lifestyle dialogano costantemente tra loro. Il cuore dell’esperienza resta però rappresentato dalla ristorazione, con quattro identità precise e altrettanti modi di interpretare la cucina: **Loft, Oriental, North Department e Seconda Classe.** Non quattro declinazioni dello stesso ristorante, ma progetti autonomi, pensati per pubblici, occasioni e momenti differenti. **Il Loft** propone una cucina mediterranea, interpretata attraverso influenze e suggestioni internazionali. Alla base c’è una particolare attenzione alla stagionalità, all’origine e alla qualità delle materie prime, lavorate cercando di preservarne riconoscibilità e naturalezza. La ricerca gastronomica punta alla semplicità e all’equilibrio, con piatti contemporanei, leggeri e altamente digeribili. Anche l’ambiente riflette questa doppia anima: elegante ma dinamico, capace di cambiare volto nel corso della serata. Durante la bella stagione il ristorante si estende nel grande giardino, dove la cena incontra anche il mondo dello spettacolo e dell’entertainment. Loft rappresenta forse meglio di ogni altro spazio la filosofia di Areadocks: si può arrivare per cenare e ritrovarsi, qualche ora più tardi, immersi in una situazione club nel cuore della notte. **Con Oriental,** Areadocks esprime una proposta di alta cucina giapponese, sofisticata tanto nella materia prima quanto nella presentazione. Qui l’esperienza diventa più intima e ricercata. Tecnica, precisione e selezione degli ingredienti sono al centro di una cucina che interpreta la tradizione nipponica con un linguaggio contemporaneo. L’idea è andare oltre il classico ristorante giapponese, in un percorso gastronomico costruito sui dettagli, sul servizio e sull’atmosfera. Emblematica è la possibilità di cenare nella suggestiva bolla dell’Oriental, uno spazio riservato che trasforma la cena in un’esperienza privata e immersiva. **North Department** interpreta invece la parte più trasversale e quotidiana dell’universo Areadocks. Uno spazio che accompagna gli ospiti durante l’intera giornata, dalla colazione al dopocena, e che ha fatto della pizza gourmet, mixato a una situazione di american bar, uno dei propri elementi distintivi. North Department è il luogo informale di Areadocks: quello di una colazione, di un pranzo, di una pizza condivisa la sera, di un aperitivo che continua dopo cena.



Dietro a una proposta in apparenza semplice, oltre alla ristorazione con carne e pesce, c’è un importante lavoro sugli impasti e sulla digeribilità. **Per le pizze vengono infatti realizzati tre tipi di impasto**, privi di grassi animali, grassi idrogenati, additivi e conservanti. La maturazione avviene per almeno 48/72 ore, in condizioni controllate di temperatura e umidità, mentre la cottura utilizza tre tipologie di forno, scelte per valorizzare le caratteristiche di ciascun impasto. La filosofia rimane coerente con quella dell’intero progetto gastronomico: materie prime riconoscibili, lavorazioni attente e una cucina capace di essere golosa senza risultare inutilmente complessa. **C’è poi Seconda Classe,** un indirizzo storico della città e l’anima più conviviale e musicale del progetto. La sua identità è quella di una international steak house, dove protagonista è la materia prima e, in particolare, la selezione di carni, valorizzate dalla cottura sulle braci. Ma raccontare Seconda Classe solo attraverso la cucina sarebbe riduttivo. Qui il rito della cena incontra quello della musica dal vivo. Il palco è parte integrante del ristorante e scandisce le serate trasformandone progressivamente l’atmosfera: si arriva per cenare, si resta per ascoltare musica, bere qualcosa e vivere il locale fino a tardi. È proprio questa **contaminazione tra ristorazione ed entertainment** ad aver reso Seconda Classe un luogo riconoscibile nel panorama bresciano. La particolarità di Areadocks sta proprio nella possibilità di scegliere esperienze gastronomiche profondamente differenti senza uscire dallo stesso luogo. Una cena mediterranea nel giardino del Loft, un percorso di alta cucina giapponese all’Oriental, una pizza gourmet al North Department o una steak dinner accompagnata dalla musica dal vivo al Seconda Classe. E il ristorante può essere solo l’inizio. Dopo cena ci si può spostare in uno dei sei cocktail bar, assistere a uno show, continuare la serata con la musica oppure salire nella propria camera dell’Areadocks Boutique Hotel, per vivere appieno le vibes Areadocks. È qui che emerge la forza della sinergia sulla quale è stato costruito l’intero progetto. Anche il boutique hotel è nato seguendo la stessa filosofia. Invece di concentrare l’esperienza dell’ospite all’interno di un’unica struttura tradizionale, **Areadocks mette a disposizione un piccolo mondo.** Poche camere, una miriade di servizi personalizzati e, appena fuori dalla propria stanza, quattro ristoranti, sei cocktail bar, un winter garden, pasticceria e gelateria, oltre a un programma di musica, show ed entertainment. A completare l’esperienza ci sono gli spazi dedicati all’abbigliamento, all’arredamento, all’architettura e al lifestyle. Il risultato è una forma di hospitality in cui **il soggiorno può essere costruito in maniera diversa per ogni ospite**. Un habitat in continua trasformazione, dove gli spazi sono indipendenti ma comunicano tra loro, accomunati dalla stessa ricerca nella selezione delle proposte. Il design incontra la moda, l’hospitality incontra l’entertainment e tutto converge attorno alla tavola. Perché ad Areadocks si può arrivare per molti motivi, ma spesso tutto comincia da uno dei suoi quattro ristoranti. Dalla tavola al club, dal design all’hospitality, tutto si muove alla stessa frequenza.