

Ristorante

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

Un **ristorante** è un edificio nel quale vengono serviti cibi e bevande varie, da consumare nel locale. Il termine copre una vastissima gamma di attività commerciali e svariati tipi di cucina.



Il *Tom's Restaurant*, un locale di New York reso famoso da Suzanne Vega e dalla sitcom televisiva *Seinfeld*.

A volte i ristoranti sono parte di un complesso più grande, solitamente un albergo, nel qual caso gli ambienti per la ristorazione sono pensati per l'uso da parte degli ospiti, ma sono spesso aperti anche per clienti esterni.

Indice

- 1 Storia
- 2 Tipi di ristoranti
 - 2.1 Denominazioni in uso (in Italia)
- 3 Voci correlate

Storia

Il termine *ristorante* (dal francese *restaurer*, ristorare) comparve per la prima volta nel XVI secolo, con il significato di "un cibo che ristora", e si riferiva specialmente ad una minestra ricca e di gusto raffinato.

Secondo il Guinness dei primati, il Sobrino de Botin, a Madrid, in Spagna, sarebbe il più antico ristorante tuttora in esercizio. Fu infatti aperto nel 1725.

Il significato moderno del termine nacque attorno al 1765, quando un cuoco Parigino di nome Boulanger aprì un'attività di ristorazione. Il primo ristorante ad adottare la forma divenuta poi standard al giorno d'oggi (con i clienti seduti al proprio tavolo con la propria porzione, avendo inoltre la possibilità di scegliere la portata da un menu, durante specifici orari di apertura) fu la *Grand Taverne de Londres*, fondata nel 1782 da un uomo di nome Antoine Beauvillier. Sembra che il nome sia derivato dal motto "*venite e io vi ristorerò*" affisso nel primo locale di questo tipo.

Tipi di ristoranti

I ristoranti spaziano da locali senza troppe pretese per persone che lavorano nelle vicinanze, con cibo semplice a basso costo, fino a posti a caro prezzo, che servono cibo e vino in un ambiente formale.

Solitamente i clienti si siedono al proprio tavolo, successivamente i loro ordini vengono presi da un cameriere, che porterà loro anche il cibo quando sarà pronto, e il cliente paga il conto alla fine del pasto.

A seconda della tipologia del locale, i clienti potranno aggiungere una mancia, di proporzione variabile rispetto al conto (solitamente 10-20%), che andrà al cameriere piuttosto che al ristorante. Questa aggiunta può essere direttamente aggiunta al conto o data volontariamente dal cliente.

Denominazioni in uso (*in Italia*)

I locali pubblici dove è possibile consumare pasti e cibi possono assumere varie denominazioni, ognuna di queste caratterizza un particolare tipo di servizio e di cibi serviti:

- Ristorante (locale formale con posti assegnati e servizio al tavolo)
- Trattoria (locale tipico e popolare con cibi caratteristici della zona)
- Mensa (locale inserito o prossimo a luoghi di lavoro a servizio dei dipendenti o dei frequentatori)
- Self service (ritiro dei piatti proposti da parte del cliente senza servizio ai tavoli)
- Tavola calda (locale con servizio al banco)
- Pizzeria (locale specializzato in pizza e - a volte - in alcuni altri piatti semplici)
- Osteria (originariamente destinato al consumo di vino, è possibile consumare anche alimenti forniti dal locale o portati dall'esterno)
- Paninoteca (si servono quasi esclusivamente panini, *toast(s)*, stuzzichini e bevande)
- *Free-flow* (isole tematiche con accesso libero da parte del cliente)
- *Buffet* (vivande poste su tavoli o mobili, a libero servizio, utilizzato in caso di rinfreschi, pranzi di lavoro, *meeting*, piccoli locali, villaggi turistici)

Voci correlate

- trattoria
- osteria

Categoria: Commercio

- Ultima modifica per la pagina: 21:42, 7 mar 2007.
- Tutti i testi sono disponibili nel rispetto dei termini della GNU Free Documentation License.