

Nutrire l'immaginazione prima del palato, ecco perché Genova ha bisogno di un teatro con cucina come Empiria

30 Aprile 2026

di Patrizia Ferlini



GENOVA - Il connubio tra arte e cibo non è certo una novità del XXI secolo. Dai banchetti rinascimentali con intermezzi teatrali alle cene con delitto di matrice anglosassone, l'uomo ha sempre cercato di nutrire simultaneamente corpo e spirito.

Oggi questa fusione sta vivendo una nuova stagione d'oro grazie al concetto di "esperienza immersiva". Non si tratta più solo di mangiare davanti a un palco, ma di abbattere la quarta parete tra cucina e scena, trasformando la sala da pranzo in un set e il piatto in un elemento

narrativo. A Genova, questa filosofia ha trovato casa da Empiria.

Entrando da Empiria, la sensazione è quella di immergersi in uno spazio dove la creatività è l'ingrediente principale. Non è un ristorante che ospita eventi, né un teatro che serve cibo, è un ecosistema ibrido. Il progetto nasce da un'intuizione dell'amministratore, **Gianluca Sarno**, e dalla sua profonda convinzione che il mondo della ristorazione avesse bisogno di una trasformazione.



“Per anni abbiamo assistito a un modello sempre uguale: si entra, si mangia, si paga, si va via. Fine dell’esperienza” racconta Gianluca a *Virtù Quotidiane*.

“Mancava qualcosa: il coinvolgimento umano, il dialogo tra sensi, il desiderio delle persone di

vivere momenti che non si limitassero al sapore di un piatto. L'obiettivo non è nutrire solo il palato, è nutrire l'immaginazione, le emozioni, la curiosità”.

Il menù stesso gioca con il linguaggio teatrale, strutturandosi in “Prologo” (antipasti), “Atto Primo” (primi) e “Gran Finale” (dolci), quasi a suggerire che ogni portata sia un movimento necessario per il compimento dell'opera. “Per noi il menù non è un elenco di ricette, è una parte della sceneggiatura. Ogni evento nasce da un concept preciso — un'idea narrativa ed estetica — e il menù viene costruito per esistere dentro quel mondo, non accanto ad esso”.

Un concerto blues è un flusso in cui i sapori riecheggiano i ritmi, le consistenze seguono la scaletta musicale, i profumi si accordano alle emozioni del pubblico. Il piatto non accompagna la performance, la interpreta.



Da Empiria l'attesa è un territorio da esplorare. “Lo diciamo spesso, ma è importante ribadirlo, non siete in un ristorante, anche se serviamo da mangiare. Siete dentro un luogo

narrativo, uno spazio interattivo". Molti ospiti lo hanno capito subito; altri, comprensibilmente, entrano ancora con la mentalità del ristorante tradizionale.

"Ed è proprio questo uno degli aspetti su cui vogliamo accompagnare il pubblico: far scoprire che da noi il tempo prima del piatto è parte dell'esperienza, non un intervallo. Nel momento in cui ci si siede, l'evento è già iniziato. C'è la musica che prepara il terreno emotivo, ci sono giochi da tavolo con cui divertirsi o socializzare, ci sono le nostre piccole narrazioni che aggiungono atmosfera e complicità".

"Il messaggio che vogliamo trasmettere è semplice: non venite a passare il tempo fino all'arrivo del piatto... venite a riempirlo".

Il filo conduttore è l'intrattenimento dell'ospite. "Per questo motivo la nostra programmazione è così eclettica e sparpagliata lungo tutta la settimana, il che ci porta ad un altro valore fondante di Empiria: chi ha deciso che ci si deve divertire solo nei fine settimana? E come fanno quelle persone che lavorano il sabato e la domenica?".

Che si tratti di una cena con delitto, di un concerto narrato, di una serata Dungeons & Dragons, una sessione di stand up comedy, o di un evento culturale, ciò che conta è il coinvolgimento. "Quando entrate qui, non pensate di essere venuti a mangiare, siete qui perché volete spettacolo, intrattenimento coinvolgente, volete passare del tempo di qualità, da cui il nome Teatro con cucina".



Gestire un polo culturale nel cuore del centro storico ha le sue sfide. Il centro storico di Genova è un ecosistema ricco, complesso e identitario.

“Da subito abbiamo cercato di non essere un corpo estraneo, ma un luogo aperto, inclusivo e utile alla comunità. Cerchiamo costantemente collaborazioni con associazioni culturali, circoli o semplici gruppi che cercano una location per le loro attività periodiche, ospitiamo eventi dedicati all’inclusione, come il progetto Claustrofobico, o Into My World”.

La cucina ligure, per i locali, è sacra. Le ricette della tradizione con la necessità di creare un’esperienza moderna convivono grazie al rispetto. “Noi non vogliamo sostituire la tradizione, la vogliamo integrare all’interno di un’esperienza. La teatralità è l’elemento che la porta in scena, che la veste, che la colloca in un contesto narrativo diverso”.



Gli eventi più complessi da organizzare sono quelli in cui ogni elemento deve essere perfettamente sincronizzato: menù, musica, narrazione, scenografia, tempi di servizio.

“Penso, ad esempio, agli eventi costruiti su playlist narrative o alle serate fantasy tratte dai

ricettari ufficiali di Dungeons & Dragons, dove ogni piatto deve ‘parlare’ lo stesso linguaggio del mondo immaginario che stiamo evocando. La sfida è tecnica, creativa e logistica allo stesso tempo”.

La prossima stagione approfondirà ancora di più la dimensione narrativa degli eventi, con capitoli tematici strutturati come vere e proprie storie, nuove collaborazioni artistiche e l’arrivo di format esperienziali mai proposti prima.

“E, come sempre, la cucina sarà lì: non in primo piano, ma a servizio dell’emozione, pronta a completare la scena con sapori concepiti per dialogare con ciò che accade intorno”.

Perché Empiria non è un ristorante, è un teatro con cucina, una locanda dove si possono ascoltare e raccontare storie e incontrare persone. Tutto questo viene racchiuso nel loro payoff: “Vivi ogni istante, assapora ogni momento”.