VirtùQuotidiane

ANCHE NIKO ROMITO ARRIVA A DOMICILIO, A ROMA COMFORT FOOD CON DELIVEROO

18 Aprile 2020

di Redazione



ROMA – Con le mani in mano gli chef non ci sanno proprio stare. Neanche in quarantena. E quasi due mesi di chiusura dei ristoranti pesano, eccome, sui conti, spesso imprese a conduzione familiare. In attesa della ripartenza delle attività nella fase 2 post emergenza Covid, con l'incoraggiante ipotesi di riapertura il 4 maggio allo studio dal team di esperti guidati da **Colao**, molti brand dell'alta cucina italiana stanno sperimentando il delivery d'autore, le consegne a domicilio di piatti firmati dallo chef.

A Roma, Il Convivio Troiani ha aperto le danze con risultati soddisfacenti al punto che, come annuncia lo chef del bio ristorante stellato **Angelo Troiani**, la "carta dei piatti" pronti o da

ultimare a casa da oggi viaggia anche nel week end “con efficaci tecniche di pastorizzazione e confezionamento che non mettono a rischio qualità e la salubrità del prodotto”.

“Vogliamo renderci utili e stare vicino alla clientela, cercando – sottolinea Troiani – di trasmettere allegria e positività con i nostri piatti, per un momento diverso nella monotonia della quarantena. Curiamo anche gli abbinamenti proponendo i vini della carta online scontati del 30% e non lasciamo soli ai fornelli i nostri amici: ci siamo ogni giorno fino a tarda sera per informazioni o supporto nella realizzazione dei piatti”.

Il tristellato **Niko Romito** ha pensato di assicurare la fornitura di comfort food: sempre nella capitale, Spazio Niko Romito Bar e Cucina ha fatto squadra con i rider di *Deliveroo.it* per consegnare pollo fritto intero, la vignarola, i carciofi alla giudìa e le bombe calde, dolci e salate, del suo bistrot-panificio di Piazza Verdi.

Con l’emergenza sanitaria, osserva lo chef abruzzese doc, “le esigenze e i bisogni, da un giorno all’altro, sono completamente cambiati. Io sono un cuoco, ho dichiarato che non cucino a casa perché cucinare per me non vuol dire solo fare un piatto buono, vuol dire aprire le porte dei miei ristoranti e accogliere i miei ospiti in un mondo fatto di sapori, di gusto, di gesti e di attenzioni che diventano un’esperienza totalizzante, che deve vivere nella memoria di chi ha riposto la propria fiducia in me. Ora le porte dei miei ristoranti non posso ancora riaprile, ma, ragionando col team, abbiamo capito che abbiamo tutti gli strumenti, le conoscenze e le competenze per portare il nostro ristorante nelle case di tutte le persone che, dalla colazione a cena, vogliono riassaporare uno scampolo di normalità”.

A Novara uno dei primi a proporre un servizio delivery strutturato è stato **Gianpiero Cravero**, proprietario e chef di due ristoranti a Novara, “Convivium” e “Cravero Osteria Contemporanea”.

Cravero ha puntato su un menu delivery “alla carta” costantemente aggiornato, su menu completi per celebrare le ricorrenze e sulla consegna gratuita effettuata in proprio e la selezione di vini proposti a prezzi scontati vista l’assenza del servizio.

Secondo Cravero “bisogna pensare a piatti adatti ad essere trasportati, riscaldati in casa e consumati qualche ora dopo la loro preparazione. Per questo abbiamo inserito nei menu i consigli per riscaldare in forno. Un’attenzione in più che i clienti hanno molto apprezzato”.

Un boom non solo urbano, anche a Senigallia il bistellato **Moreno Cedroni** ha lanciato Anikò Delivery puntando al concetto di comunità con i suoi più affezionati clienti, quelli di prossimità.

“I nostri prodotti unici che hanno riformulato il concetto di street food, e il cibo immortale,le conserve, a partire da questo fine settimana – annuncia lo chef marchigiano – potranno entrare direttamente nelle case dei clienti, per creare un momento di ristoro speciale ed appagante e alleviare la pesantezza di questo momento. Nel frattempo, cerco di mantenermi sereno pensando al dopo, all’estate che arriverà. Nutro la speranza che per l’estate avremo sconfitto il Coronavirus e finalmente potremo ripartire cercando una nuova normalità”.