

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: Gazzetta dello Sport

DATA: 19 giugno 2020 – pag. 39

Picnic in vigna e stellati a domicilio

I ristoranti alle prese con le strategie del dopo virus. Ecco le nuove tendenze

di Alessandra Fenyes

Il coronavirus è stato l'acceleratore di molte innovazioni: dagli acquisti on line al lavoro agile da casa. La ristorazione, che è forse il settore che ha più sofferto il lockdown, non ha ancora imboccato una direzione unica. Sembra invece in una fase di sperimentazione per capire che cosa va e che cosa no in questo primo periodo di ripartenza. Ma alcune tendenze interessanti ci sono già.

Tecnologia

La ristorazione da diversi anni prova a innovare una serie di servizi: dalle prenotazioni, agli ordini, ai pagamenti. Ora ci sono anche motivi di salute pubblica che hanno spinto novità come i menu digitali. Nezwork propone *FoodMenu* (foodmenu.it) con una carta digitale QR Code. Il ristorante carica il menu, il cliente da casa prenota il tavolo, ordina e paga. Concetto simile per *Safe a Table* che digitalizza e traduce in 12 lingue la carta. Poi c'è il problema delle code, effetto della riduzione dei tavoli. Eataly usa l'app *Ufirst* per mettersi virtualmente in fila, prima di arrivare. Sul vino si può citare *Winesider*, food tech company di Torino che consente ai ristoratori, attraverso un app, di ordinare al bisogno le bottiglie eliminando le maxi cantine. La selezione di etichette è di Luca Gardini.

Piatti fantasma

La Ghost Kitchen, formula nata in America esclusivamente per il delivery, sta diventando un vero e proprio modello di busi-



All'aria aperta 1. Il picnic tra le vigne (seduti al tavolo però) proposto da Cascina Costa che fornisce il cestino; 2. Giuseppe Iannotti, 38 anni, chef-proprietario di Kresios e della nuova Ghost Kitchen 8pus; 3. Uno dei menu digitali proposti da foodmenu.it: i clienti con il telefono possono prenotare il tavolo, leggere il menu, ordinare e pagare

Ghost Kitchen
Iannotti lancia 8pus: piatti di pesce spediti in tutta Italia

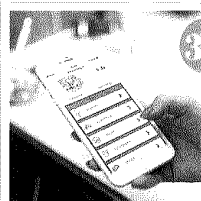
Home chef
Mecca (Spazio 7) organizza cene a 4 mani nelle case dei torinesi

ness per un settore da 107 miliardi di dollari nel 2019, cifra raddoppiata rispetto all'anno prima. Il lockdown è stata una spinta ulteriore al fenomeno. Le "cucine fantasma" sono veri e propri ristoranti con chef e brigate ma senza posti a sedere. Il cliente può ordinare online anche un pasto di altissimo livello. A Milano l'imprenditore della ristorazione Luca Guelfi ha aperto da pochissimo Via Archimede gastronomia di quartiere, nella stessa via dove si trovano già i suoi quattro ristoranti: il vietnamita Saigon, il messicano Canteen, il giapponese Stimokita e l'Oyster Bar. Una novità fresca fresca è quella di Giuseppe Iannotti, che ha riaperto da poco il suo ristoran-

to di alta cucina Kresios e il suo laboratorio gastronomico IannottiLab, a Telesse Terme, in provincia di Benevento, e lancia la Ghost Kitchen 8pus (www.8pus.it) specializzata in pesce che arriva dai mercati di Formia e Pozzuoli. L'offerta prevede i piatti di Iannotti ispirati ai suoi viaggi (dalla paella di pesce al ramen di polpo fino al riso con anguilla) e consegnati nei dintorni oppure kit con piatti semi preparati da finire a casa e spediti in tutta Italia con corriere refrigerato.

Agricucina

La spinta ai consumi all'aria aperta è uno degli effetti più evidenti della pandemia. Si salda alla tendenza in atto a favore



dei cibi locali e genuini, magari consumati direttamente dal produttore in cascina o nell'agriturismo. Claudia Crippa, titolare di Cascina Costa (www.la-costa.it), incantevole agriturismo all'interno di un parco regionale protetto della Brianza, con 12 ettari di vigne, ristorante e orto ha inventato il *Pick and Sit*. «Abbiamo creato le cene in vigna del venerdì e del sabato sera, una sorta di picnic contemporaneo, che abbiamo chiamato Atmosfera. Ci si siede a tavola tra i filari non sul prato, il tutto a lume di lanterne. Noi ci occupiamo dell'allestimento dei tavoli ma non c'è servizio, il cliente viene a prendersi il cestino. Utilizziamo solo prodotti locali, punta-

mo su aziende agricole attente al benessere degli animali e dell'ambiente, usiamo le verdure del nostro orto. I piatti rispecchiano il territorio». Come il panino al vapore con il bollito, le polpette al sugo, le lasagne anche vegetariane. Il cestino costa 25 euro (vini esclusi).

Cuoco a domicilio

L'Home Chef esiste da molto tempo ma in questo momento può essere un'attività parallela in attesa di riempire a regime i ristoranti. Alessandro Mecca, a capo della brigata del ristorante stellato torinese Spazio 7 a Torino (all'interno della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo), da questo mese si cimenta ai fornelli nelle case dei torinesi, preparando vere e proprie cene gourmet con i classici del menu oppure con piatti decisi con l'ospite. Mecca offre anche la preparazione della cena a quattro mani con lui (da 150 a 200 euro a persona). Prenotazioni su restaurantespazio7.it #Spazio7acasatua. A luglio anche lo chef siciliano Peppe Barone porterà i sapori di Modica e Scicli nelle case dei milanesi. Grande maestro, chef & Patron di Fattoria delle Torri a Modica e di Terrammare a Milano in Brera, offre una cucina di tradizione con spunti di creatività mediterranea. Dalla classica Norma all'arancino, dalla pasta con le sarde e finocchietto al crocchè di patata con ragusano e peperoni arrostiti. Info su www.terrammare.rest.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'48"