Consegne a domicilio, è il menù anti crisi

Merate e territorio. Anche i ristoranti di livello hanno affrontato la sfida del delivery durante il lockdown
Penati: «Investimenti sul confezionamento». Osteria dello Strecciolo: «I piatti proposti anche su Instagram»

MERATE
FABRIZIO ALFANO

Anche i ristoranti di alto livello sposano il delivery per sopravvivere.

In tutto il meratese, non sono soltanto le pizzerie o le trattorie che, per restare a galla durante il lockdown, hanno deciso di organizzarsi per consegnare direttamente a casa del cliente piatti pronti per la tavola.

Da necessità a business

Chiaramente, i ristoranti top l'hanno fatto con un occhio alla qualità, cercando di non vanificare il lavoro svolto in cucina dal cuoco con il trasporto.

Da **Pierino Penati**, per esempio, si è investito molto sul confezionamento del cibo, che permette consegne di ordini che, se non consumati immediatamente, possono essere mantenuti in frigorifero per poi essere utilizzati quando servono.

«Già la scorsa primavera - spiega **Theo Penati** - avevamo cominciato con l'esperienza del delivery. A Pasqua è andata molto bene. Ci siamo però accorti che i contenitori, anche se carini, hanno un limite tecnico, essendo progettati per un contatto limitato nel tempo con le materia. Abbiamo allora investito in tecnologia per offrire un servizio migliore. Così, ora, siamo in grado di confezionare i piatti e fare forniture per più giorni».

«Dalla fine di ottobre - continua lo chef - il numero delle consegne è cresciuto moltissimo e il servizio sta andando bene. Siamo contenti perché il delivery permette un rapporto umano importante ma anche perché per un cuoco è bello consegnare quel che prepara nelle mani del cliente».

La dimensione "social"

Su Instagram, per pubblicizzare il suo delivery, Penati gioca molto con gli acronimi più alla moda (Dcpm e Dad) piegandoli alle proprie esigenze.

Servizio curassimo anche da parte dell'Osteria dello Strecciolo di Robbiate che, sempre con Instagram, pubblicizza il menù. «Lavoriamo soprattutto nel week-end e con quello che riusciamo a fare, copriamo le spese. Sta andando bene - spiega **Riccardo Redaelli** - grazie al bacino di conoscenti ma anche ai tanti clienti del ristorante che hanno deciso di sfruttare questa nuova possibilità. Oltre a lavorare molto sulla scelta dei piatti, che devono poter essere rigenerati con facilità a casa, abbiamo fatto molto anche per il packaging». Consapevole che deguastare un buon piatto con un ottimo vino sia ben altra cosa in una location come il parco del Curone piuttosto che la tavola di casa propria, al delivery si è adattata anche La Costa de La Valletta Brianza.

Come il pranzo domenicale

«Eravamo già partiti con il primo lockdown - spiega **Claudia Crippa** - ma è durato poco perché poi c'è stata la riapertura. Con il secondo lockdown, siamo tornati a riproporlo, adattando il nostro menù alle nuove esigenze. Il nostro delivery è pensato come pranzo della domenica, quindi di una certa importanza. È un'idea che sta ottenendo successo e che ci sta dando soddisfazioni. È bello perché ci permette di mantenere il contatto con la nostra clientela, che ci sta supportando moltissimo».

«Lavorare al ristorante è chiaramente un'altra cosa - sottolinea **Cristian Marasco** della Grotta Azzurra di Merate. - Il limite del delivery è che gli ordini arrivano tutti in poche ore. Detto questo, oltre alle pizze, a casa forniamo tutti i piatti che il cliente chiede, dando comunque suggerimenti perché alcuni sopportano poco il trasporto».

In generale, comunque, il delivery piace e ormai non c'è locale in zona, dal più blasonato al più a buon mercato, che non lo proponga.

Anche a Merate i ristoranti puntano al delivery nel lockdwodn

Theo Penati

Riccardo Redaelli

Claudia Crippa

Christian Marasco