The Italian Wine Journal

(https://italianwinejournal.com/it/home-it)

HOME (https://italianwinejournal.com/it/home-it/)

RICERCA VINI (https://italianwinejournal.com/it/degustazioni/)

INTERNATIONAL CHALLENGE EUPOSIA (https://italianwinejournal.com/it/2016/05/23/challenge-euposia-2/)

NEWSLETTER (https://italianwinejournal.com/it/newsletter-2/)

PUBBLICITÀ (HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/PUBBLICITA/)

CONTATTI (https://italianwinejournal.com/it/contatti/)

ENGLISH (HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/)



SFOGLIA L'ULTIMO N. DELLA

🖺 APRILE 16, 2020 (HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/2020/04/16/)

INTERVISTE (HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/CATEGORY/INTERVISTE-IT/)

Gianpiero Cravero: Questa la mia esperienza nel delivery, la nostra risposta al lockdown Come si costruisce un buon menu per il servizio a domicilio? Se lo stanno chiedendo molti ristoratori sia per fronteggiare l'emergenza che in vista della riapertura che partirebbe in prima battuta con consegne a domicilio e asporto. Qualcuno si è già portato avanti testando i gusti della clientela, sperimentando modalità di ordini e strumenti di pagamento, ma bisogna anche "azzeccare" i piatti giusti. Quali sono quelli più adatti alle nuove modalità di servizio e anche capaci di intercettare i gusti e le esigenze dei clienti?

La risposta a **Gianpiero Cravero**, proprietario e chef di due ristoranti a Novara, "Convivium" e "Cravero Osteria Contemporanea" che è stato uno dei primi a proporre un servizio #delivery strutturato, arrivato oggi alla quinta settimana. Chef e ristoratore di lunga esperienza, Cravero ha puntato su un menu delivery "alla carta" costantemente aggiornato, su menu completi per celebrare le ricorrenze (come il menu di Pasqua che ha incontrato il favore di oltre 50 famiglie novaresi) e su una serie di servizi a corollario: la consegna gratuita effettuata in proprio, le promozioni sui social legate alla riapertura dei ristoranti, la modalità di pagamento anche online per chi vuole limitare al minimo i contatti e la selezione di vini provenienti dalle cantine dei suoi ristoranti proposti a prezzi scontati vista l'assenza del servizio.

Ma non basta. 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".

Questo solo da un punto di vista tecnico, ma la scelta creativa? Secondo Cravero è altrettanto cruciale. "Ricette che il cliente può prepararsi facilmente in casa non hanno senso. Chi opta per il servizio delivery sceglie anche un tipo di cucina, proprio come quando si sceglie un ristorante. Venire meno a questo principio significherebbe tradire il rapporto di fiducia con la propria clientela".

La carta della settimana, i menu speciali e la carta dei vini sono pubblicati sul sito https://www.gianpierocravero.it/ (https://www.gianpierocravero.it/) e sui social: Facebook: gianpiero.cravero (https://www.facebook.com/gianpiero.cravero) elnstagram: @gianpierocraverochef

Dopo gli studi di all'Alberghiero di Stresa, le esperienze in Svizzera, il primo ristorante di Gianpiero Cravero, classe 1960, è a Caltignaga (NO), il "Cravero", aperto a 24 anni e rinnovato a novembre 2019 con il nome di "Osteria Contemporanea (https://www.gianpierocravero.it/cravero/cucina-tipica-novarese/)", fino al "Convivium (https://www.gianpierocravero.it/cravero/ristorante-gourmet-a-novara/)", punto di riferimento nel centro di Novara per gli amanti della buona cucina dal 2011. Lo chef gestisce insieme alla famiglia anche l'hotel 3 stelle "Cravero Rooms", sempre a Caltignaga nella stessa struttura che ospita l'Osteria Contemporanea.













La filiera del vino al ministro

Bellanova: "Uso dell'alcol di emergenza, distillazione controllata, vendemmia verde e ammasso privato"

Il Monastero Santa Rosa di Conca dei Marini s'illumina del Tricolore

(https://italianwinejournal.com/it/2020/04/16/il monastero-santa-rosa-di-conca-

и<u>т</u>**иру.**///1<u>5</u>0ки.com/ Itanianv The Italian Wine Journal



Vigness Vesero, Prosecco e Parot grigio donirano - Ribera del Duero, aniva l'Abdila M maisone - Orsiero DOC, così sonsi un serrinoto antivo - Lambrucco di Modena - Dole ceo Reggiano - Canzina di Sorre, bilancio recced - Vallepicciola - Procisano di Carp

ALTRE NEWS

- > Degustazioni (https://italianwinejournal.cc
- > Eventi (https://italianwinejournal.cc
- > International Challenge Euposia (https://italianwinejournal.cc challenge-it/)
- > Interviste (https://italianwinejournal.cc it/)
- > News (https://italianwinejournal.cc

LIKE US ON FACEBOOK





LIKE US ON FACEBOOK





RICERCA

Wha

Search

