



Pasta al forno con melanzane e ricotta di Cracco delivery

Rubrica

## Da Armani a Bottura e Cracco: il delivery diventa stellato

06 MAGGIO 2020

Piatti di grandi, grandissimi chef che usano le cucine dei loro bistro per menu a portata di ordinazione a domicilio. È la rivoluzione applicata dai più importanti luoghi del mangiare italiano per risollevarsi dalla crisi stando vicini agli italiani. Ma non solo: perché per un cuoco cucinare è la vita

DI ELEONORA COZZELLA

★ 4 / 5

COMMENTA

CONDIVIDI

Dimenticatevi la solita pizza. Questa sera sulla tavola della vostra sala da pranzo potete ospitare una raffinata cena gourmet. Il menù? A vostra scelta tra l'Emilia Burger o il Coniglio ripieno arrosto, fichi e salsa al marsala della Franceschetta di Massimo Bottura a Modena; la Polentina vongole e gamberi con salsa al prezzemolo o la Lasagna di mare rosa con salsa cocco-lime di Anikò, il bistro a tutto pesce di Moreno Cedroni a Senigallia; l'insalata di primavera e gli agnolotti del plin al sugo d'arrosto della Piola di Enrico Crippa ad Alba.

O ancora il vitello tonnato e la pasta al forno con melanzane e ricotta di Carlo e Camilla in Segheria di Carlo Cracco a Milano; le Crespelle agli asparagi, piselli e provola affumicata o gli arancini di riso allo zafferano e liquirizia di Massimiliano Alajmo delle Calandre in provincia di Padova; i super menu (di carne, di pesce e vegetariano) dei fratelli Cerea di Da Vittorio a Brusaporto; il pollo fritto con patate fondenti al rosmarino e gli gnocchi pomodoro e basilico di Spazio by Niko Romito a Roma.

Insomma piatti di grandi, grandissimi chef che usano le cucine dei loro bistro per menu a portata di ordinazione a domicilio. Brillano le stelle sulle loro insegne, ma in tempi di lockdown hanno deciso di non restare inattivi. Un po' perché **così si fanno lavorare i dipendenti**, un po' per restare in contatto con i clienti affezionati, ma anche e **soprattutto perché per un cuoco cucinare è molto più che una professione**: "Ho scelto di fare delivery, certo, per far sopravvivere l'azienda - dice Rino Duca chef del Grano di Pepe a Ravarino - ma anche per non morire psicologicamente. Per noi il ristorante non è un posto di lavoro, è la vita. Senza si rischia di cadere in depressione".

Gli chef hanno studiato delle linee specifiche: “Non tutto quello che serviamo al ristorante si presta alle consegne a domicilio - sottolinea Christian Costardi, di Christian & Manuel Ristorante a Vercelli - ma individuati i piatti che garantiscono qualità, tenuta della cottura e fragranza nonostante il viaggio, allora si possono avere grandi soddisfazioni”.

Anche il **packaging** conta molto in questa scelta: si sa che l'occhio vuole la sua parte e i contenitori in cui i cibi arrivano, già raccontano di una innegabile cura e sensibilità. Alla funzione estetica uniscono l'**ecosostenibilità** e la capacità di conservare le caratteristiche organolettiche.

E sempre di più lungo tutta la penisola è possibile avere a casa pasti firmati, per tutti i gusti. Basta trovare quello della propria città o paese.

**MILANO-** Oltre al blasonato **Cracco**, davvero la scelta è amplissima. Ecco **Wicky Priyan**, per esempio, titolare di uno dei migliori ristoranti giapponesi d'Italia: Wicky's Innovative Japanese Cuisine che consegna sushi e sashimi di altissimo livello (e relativi prezzi, ma gli appassionati converranno che ne vale la pena) da scegliere alla carta. **Daniel Canzian** ha invece optato per menu completi, sono 4 (dai 50 ai 70 euro) e includono diversi tipi di pani e focacce e prelibatezze come i Tortelli ripieni di faraona, salsa al marsala nocciole e pompelmo rosa e il Goulash di polpo alla paprika peruviana affumicata.



Ceresio 7

Sempre a Milano, dolci d'haute patisserie ma anche sfizi salati dal pastry chef **Gianluca Fusto**. A proposito di pastry, vi dicono niente la Torta nocciolina, la Sacher, i macarons o la Ciambella di nonna Rachele? Ebbene sì: anche i dolci del mitico maestro pasticciere **Ignio Massari**, che non ha bisogno di presentazioni, arrivano a casa.



Canzian

Alla carta anche Eugenio Boer, del ristorante **Bur**, con proposte che cambiano ogni settimana e alternano ricercatezze, come il macaron di piccione e fave di cacao e ricette più familiari come la sua super gettonata parmigiana di melanzane. Si è lanciato nella sfida anche **Trussardi alla Scala** con un menu

dove spiccano l'hamburger di fassona e la Pizza Tru, oltre a nuove ricette vegetariane. Nella fase di lancio, il servizio di delivery vede la partecipazione attiva di **Tomaso Trussardi**, Presidente del Gruppo Trussardi, in persona: come "driver ambassador" alla guida della nuova Panda Trussardi (magari sarà lui a consegnarvi la cena?).

A proposito di nomi d'alta moda, non mancano all'appello i ristoranti firmati **Armani**: tra le proposte dello speciale menu to-go dell'Emporio Armani Ristorante, la cotoletta alla milanese, il finocchio gratinato e il vitello tonnato. Ancora Armani, ma **Nobu**, dove gli appassionati di sapori d'Oriente possono ordinare selezioni speciali di sushi e sashimi, e i grandi classici di Nobu, come black cod, rock shrimps e ravioli di wagyu. **Ceresio 7**, by DSquared2, con lo chef Elio Sironi propone una nuova linea con ricette come il Cocktail di gamberi rossi di Mazara e il Coniglio "saltimbocca" con carote, pancetta e gnocchi alla salvia.

**ROMA**- Nella Capitale c'è solo l'imbarazzo della scelta: da **Arcangelo Dandini** a Roscioli, da **Santo Palato** a Adriano Baldassarre a **Retro Bottega**, tutti i nomi simbolo della cucina regionale contemporanea offrono questo servizio, con proposte studiate per arrivare nelle case buone come quando sono uscite dalla cucina: ecco la frittata di carbonara, la trippa, l'agnello cacio e ova, il mio alici burger, i supplì, la minestra di favette - racconta Dandini - . E un pezzo da novanta come Alessandro Pipero del ristorante **Pipero** osa consegnare la carbonara, sotto forma di lasagna. Promette di essere lui stesso a portarla a casa con PiperHome.



Pipero

Sempre nella capitale, **Il Convivio Troiani** registra un notevole successo al punto che, come annuncia lo chef del bio ristorante stellato Angelo Troiani, la "carta dei piatti" pronti o da ultimare a casa viaggia alla grande e ci permette di trasmettere allegria e positività per un momento diverso nella monotonia della quarantena.



Anthony Genovese

Ancora a Roma, il progetto di **Anthony Genovese**, chef calabro-francese del **Pagliaccio** che porta la filosofia del suo ristorante due stelle in versione casual. Si chiama Turnè e nasce per vivere anche oltre il lockdown. A casa ricette come Noodles ai frutti di mare, Risone al salto con manzo piccante e verdure, Tataki di Manzo, insalata di cetrioli, fagiolini e mirtilli, Polpette di Granchio e Maiale in agrodolce.

**DOLEGNA DEL COLLIO (GO)** - Nel Collio è **Antonia Klugmann**, già giudice di Masterchef e una delle più talentuose cuoche d'Italia, a dedicarsi alle consegne a domicilio: dalle cucine (e dall'orto) dell'Argine a Vencò ecco proposte come Tagliolini all'aglio orsino e ragù bianco di coniglio, Guancia brasata al vino dolce, Frittata di erbe, Crostata di rabarbaro e fragole. Gusto stellato a prezzi da normale take away.

**NOVARA**- Uno dei primi a proporre un servizio delivery strutturato è stato Gianpiero Cravero, proprietario e chef di due ristoranti della città, **Convivium** e **Cravero Osteria Contemporanea**. Ha un menu delivery "à la carte" costantemente aggiornato, e menu completi per celebrare le ricorrenze. 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".

**VERSILIA**- Il bistrot chic da **Filippo di Bartola a Pietrasanta**, con chef Andrea Gemignani in cucina, si è convertito alle consegne a domicilio e arrivano specialità come le polpettine del convento, il roastbeef di chianina, la tartare di fassona e i tipici tordelli al ragù. A **Lucca Cristiano Tomei**, volto noto al pubblico televisivo per essere protagonista di *Cucine d'Italia*, ha creato i Tomei Box, ma il cliente deve completare i piatti, e questa dei kit è un'altra storia...