

Ristorazione responsabile
Ora più che mai mangiare fuori significhera ritagliarsi uno spazio «no stress», sicuro, tranquillo ma soprattutto accogliente



Il Ginepro
Questa settimana abbiamo parlato di ginepro, un arbusto che si trova in tutta Italia e che ha un profumo molto particolare. In Campania è molto comune, soprattutto in alcune zone della costa. Il ginepro ha molte varietà e viene utilizzato in cucina per aromatizzare carni e pesce. È anche un ingrediente importante per la produzione di liquori e vini.

Le regole del gusto

Le regole del gusto
In questi giorni, quando si parla di regole del gusto, si intende il rispetto per il territorio e per i prodotti locali. È importante scegliere ingredienti di qualità e sostenere le produzioni agricole e artigianali. In Campania, questo significa valorizzare le specialità regionali e le tradizioni culinarie.

Le regole del gusto
In questi giorni, quando si parla di regole del gusto, si intende il rispetto per il territorio e per i prodotti locali. È importante scegliere ingredienti di qualità e sostenere le produzioni agricole e artigianali. In Campania, questo significa valorizzare le specialità regionali e le tradizioni culinarie.

Le regole del gusto
In questi giorni, quando si parla di regole del gusto, si intende il rispetto per il territorio e per i prodotti locali. È importante scegliere ingredienti di qualità e sostenere le produzioni agricole e artigianali. In Campania, questo significa valorizzare le specialità regionali e le tradizioni culinarie.

Le regole del gusto
In questi giorni, quando si parla di regole del gusto, si intende il rispetto per il territorio e per i prodotti locali. È importante scegliere ingredienti di qualità e sostenere le produzioni agricole e artigianali. In Campania, questo significa valorizzare le specialità regionali e le tradizioni culinarie.

18 maggio 2020

On the road Cibo da strada, le nuove abitudini per pizette e gelati

Armati di mascherina e guanti le riaperture in corso in tutta Italia riguardano anche lo street food. Le abitudini stanno cambiando a causa del Covid19 e così i gestori si attrezzano.

laboratorio di gelateria, con le materie prime fresche e siamo pronti anche con il gelato da asporto».

P. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Riapriamo Paninovesuviano dopo due settimane in cui ci siamo dedicati al delivery - dice Giuseppe De Luca, proprietario con il fratello Marco, di Sciuè Paninovesuviano e Pizzainteglia a Pomigliano d'Arco - abbiamo tra l'altro potuto sospendere la cassa integrazione a 4 persone così da poter offrire ai nostri clienti un servizio impeccabile. Impeccabile come il menu che sarà più sintetico ma che includerà comunque qualche nuova proposta di stagione. E poi appunto continueremo con il delivery». Delivery che resta comunque un *must* e che in generale cresce anche per il settore street food. Lo dicono i dati JustEat che mostrano come a Napoli le ordinazioni di gelati crescano del 30% anno su anno, con la vaschetta da un chilo al primo posto seguita da cannoli e dalla graffa. A vincere a livello di gusti sono pistacchio, cioccolato, panna e yogurt. Intanto parlando di delivery si fanno spazio i prodotti salati. Come street food in generale sono proprio i panini a crescere di più in città, seguiti da hamburger e dallo street toast, per una crescita superiore al 20%. Ma delivery a parte c'è chi si prepara al distanziamento. «Abbiamo un locale grande che ce lo consente - dice Alessandro Guglielmini socio di Ciro Salvo alla guida di 50Kalò - siamo però favorevoli al raddoppio degli spazi esterni. Il nostro obiettivo è comunque consentire a tutti di tornare a mangiare un panino in totale sicurezza». E poi c'è chi si occupa di uno street food dolce, come il gelato. «La situazione è difficile, ma gelato e cioccolato aiutano a ritrovare il sorriso. Nonostante le criticità è comunque emozionante riaccedere alle attività - dice Massimo Schisa di Gay-Odin - Riapriamo con un'immensa voglia di farlo e nel rispetto delle disposizioni di sicurezza. Abbiamo così allestito il

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie