Lunedì, 23 Novembre 2020

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO www.corrieredelmezzogiorno.it

Food

LA CUCINA DEL LOCKDOWN

Le mani in pasta

Durante la quarantena si è riscoperto il piacere di realizzare a casa pane, focacce, pizze e brioches, emulando i grandi maestri

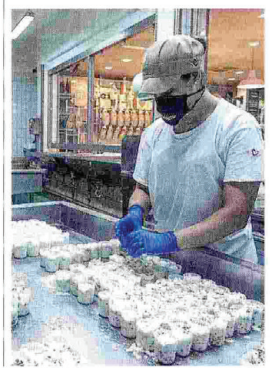
CAPUTO

"Napule è mille culure"

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

I piatti gourmet ora arrivano a casa La nuova frontiera del food delivery

Dopo la prova generale del primo lockdown il menu a domicilio risponde a ogni richiesta E ha grande successo



Lockdown o zona rossa che sia la nuova frontiera del food è il delivery spesso organizzato con app e e-commerce. È l'era della digitalizzazione della *food experience* e se ne sono accorti gli imprenditori del settore campano. «Da sempre la soddisfazione dei clienti è la nostra *mission* aziendale – dice Fausto Amodio, ad di S.Qui.Sito, boutique gastronomica di Sant'Anastasia - con il servizio delivery possiamo rispondere a ogni richiesta in modo veloce ed efficiente. Portiamo a casa le eccellenze che si trovano sui nostri scaffali: dai migliori prosciutti al mondo a carni pregiate e formaggi. Tra cui quelli freschi fatti nel nostro laboratorio a vista».

Si è lanciata su asporto e delivery anche la pizzeria *Olio & Basilico* di Giacomo Garau di Calvi Risorta. «Abbiamo rinforzato – dice Garau - un sistema già collaudato a maggio. Le persone possono consultare il nostro menu sul sito o sui social e scegliere la pizza o gli sfizi che desiderano, senza limitazioni, contattarci e decidere se preferiscono l'asporto o la consegna a domicilio, prevedendo un particolare packaging che mantiene inalterati sapore e fragranza». Domicilio a parte, ovviamente non mancano le difficoltà. «Dopo il primo lockdown - dice Ciro Salvo della pizzeria 50 Kalò - i clienti e la mia squadra si erano abituati alle restrizioni in vigore, adottando il distanziamento e un sistema innovativo per la gestione della fila e attivando il delivery. Abbiamo investito tempo, lavoro e soldi, mantenuto alta l'allerta ma la situazione purtroppo si è evoluta diversamente e la possibilità di effettuare solo delivery ci ha messo definitivamente in ginocchio. La ristorazione ripartirà solo se avremo aiuti economici veri e veloci».«Puntiamo sul delivery per consentire continuità lavorativa ai nostri 40 dipendenti e alle loro famiglie - spiega Vincenzo Ferrieri di SfogliateLab - per fortuna siamo rodati, da anni spediamo i dolci tipici della tradizione e le nostre creazioni, come le sfogliacampanelle e lo sfogliapanettone, in tutto il mondo. Siamo stati i primi a lanciare un e-commerce dedicato e ora l'abbiamo potenziato rendendolo più accessibile promuovendolo attraverso i social».«Negli ultimi mesi abbiamo lavorato molto per implementare la vendita diretta - racconta Marisa Del Vecchio, ad di Gay-Odin - sia rafforzando il canale e-commerce per le spedizioni in Italia ed Europa che realizzando una nuova app Gay-Odin per il centro di Napoli, un'app semplice e intuitiva pensata per ordinare tramite smartphone i nostri prodotti più amati, i nudi, i gelati, i tartufi e i tronchetti di Foresta».Intanto i fratelli Guarino forniscono ai clienti del loro Guarino Natural Garden di Montesarchio un servizio di consegne porta a porta. «Per il resto dell'Italia e del mondo - dicono - c'è l'e-commerce - spiega Stefano - ora si può solo andare avanti a testa alta garantendo a chi resta a casa prodotti di qualità, siano essi frutta e verdure di stagione che preparati come le nostre confetture o i vini».

Questo perché a casa c'è sempre voglia di esperienze al top, come spiega Giovanni Gallo, che propone diverse soluzioni ai clienti del Pescatore e lo Chef di Casoria: «Le richieste sono tantissime: dal lunedì al venerdì, per tutti coloro che lavorano, preparo dei menù speciali con il pescato del giorno. Nei week-end proponiamo dei box gourmet con varie portate, nonché delle soluzioni pub con panini sempre a base di pesce».

Paola Cacace

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Zone rosse
Uno dei tanti rider al lavoro in questi giorni di chiusura ai clienti delle attività di ristorazione per le consegne di piatti pronti anche di cucina gourmet a domicilio. Nelle altre due foto, si preparano le prelibatezze di S.Qui.Sito, boutique gastronomica che si trova a Sant'Anastasia (Napoli) e si consegnano le pizze d'asporto a Olio e Basilico di Calvi Risorta, in provincia di Caserta.

Il boom

Il 2020 tra pandemie e lockdown ha rappresentato la vera svolta per il digital food delivery portandolo a rappresentare il 20 - 25% dell'intero settore del domicilio con una crescita non da poco rispetto al 2019 quando era fermo al 18%. A raccontarlo la nuova edizione dell'Osservatorio Nazionale di Just Eat. Al Sud è l'hamburger a farla da padrone.