

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 10 Marzo 2020 | aggiornato alle 15:50 | 63937 articoli in archivio

[HOME](#) [LOCALI](#) [TENDENZE e MERCATO](#)

Movida milanese, chiudono in tanti Canzian no e punta sul delivery

Publicato il 09 Marzo 2020 | 14:46

Non sono pochi i locali milanesi che hanno scelto di abbassare le serrande per tutto il periodo previsto dal nuovo decreto (3 aprile). Ci sono però ristoranti che proseguono rivedendo i propri format.

Restrizioni e limitazioni hanno **colpito soprattutto i bar e i ristoranti** della Lombardia e delle province decretate zona "arancione". Perché non poter rimanere aperti dopo le 18 è una stangata non da poco, perché pensare che nell'orario di apertura i clienti debbano rimanere a un metro di distanza è una penalizzazione non da poco.



Daniel Canzian

Ma è anche un'opportunità perché **dalle difficoltà si può emergere con maggiore vigore**, intraprendenza, coraggio. La situazione riguarda soprattutto Milano, che del food e della movida fa uno dei suoi principali motori dell'economia.

Il Ristorante DanielCanzian ha deciso di portare i suoi piatti direttamente a casa dei clienti, pronti per essere preparati e serviti con i consigli dello chef **Daniel Canzian**. Il nuovo servizio porta a domicilio le sue ricette stagionali realizzate con materie prime di estrema qualità provenienti da una rete consolidata di quaranta piccoli produttori locali. Quattro diversi menu e una proposta di finger food da abbinare al momento dell'aperitivo, sono disponibili su prenotazione per gustare direttamente a casa le creazioni del Ristorante DanielCanzian. Il costo della consegna è di 10 euro, mentre per gli ordini da 4 persone in su la consegna è gratuita.

Il *Corriere della Sera*, in un viaggio tra i banconi, ha riportato le vive-voci di alcuni dei luoghi più "in". Il bar-bistrot La Santeria ha raccontato di restare comunque chiusi anche negli orari consentiti per una scelta di responsabilità. Idem il Lab Cafè di via Scrosati che ha deciso di chiudere fino al 3 aprile «fiduciosi che la scelta possa essere d'aiuto».

Qualcuno invece rivoluziona il format e gli orari. Al Gharghet di via Selvanesco di solito è aperto solo la sera e invece aprirà solo a pranzo da martedì a domenica. Eataly punta sulla solidarietà e ha scelto di donare un euro per ogni pizza venduta all'ospedale Sacco per l'acquisto di strumentazioni necessarie ad affrontare l'emergenza sanitaria.

Ma anche Bergamo, una delle province più contagiate, si sta adeguando o "piegando" alla situazione **come abbiamo già raccontato**. Oscar Mazzoleni de Al Carroponte ha annunciato sul profilo ufficiale Facebook la chiusura: "Cari amici, vi informiamo che a seguito dell'ultimo Dpcm e del peggioramento della diffusione del Coronavirus, abbiamo deciso di chiudere Al Carroponte fino a nuova comunicazione. Come sapete amiamo divertirvi e condividere momenti di gioia insieme.

Purtroppo l'attuale situazione è molto seria e il nostro cuore ci dice che è il momento di fermarci. Restiamo a casa, prendiamoci cura dei nostri cari. Facciamo il possibile perché il contagio si fermi alla svelta e si possa tornare alla vita di sempre".

Il ristorante La Campaza di Fosso Ghiaia (nel Ravennate), fondato nel 1982, è oggi uno dei locali per ristorazione più grandi d'Italia, con circa 1200 coperti. Per affrontare l'emergenza coronavirus, oltre ad aver consegnato ai dipendenti una lista di accortezze da rispettare in questo periodo ha anche avuto l'idea di aiutare gli "chef amatoriali" tramite

i social.

A partire da questa settimana, sulla pagina Facebook della Campaza, verranno allora postati con frequenza bisettimanale alcuni video che avranno per protagonisti lo chef del locale, Marco Iacullo, e la pasticceria Oksana Hihlava. «Cercheremo di raccontare a chi vorrà collegarsi una serie di consigli su come preparare piatti saporiti utilizzando gli ingredienti quotidiani di una "normale" cucina - racconta Iacullo - ovvero come poter mangiare bene, quasi fossero al ristorante, anche se sono limitati agli spostamenti (per età o per condizioni particolarmente debilitanti, come previsto dalle recenti indicazioni governative)».

© Riproduzione riservata

HOME > LOCALI > TENDENZE e MERCATO > *Movida milanese, chiudono in tanti Canzian no e punta sul delivery - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Surl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES - Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, F&B Manager, ristorazione, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. Il portale www.italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: la rivista mensile cartacea e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video, il telerivista pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). - © ®