

## Delivery nell'alta cucina, i ristoranti si riorganizzano

📅 10 MAR 2020

👤 ANDREA GUOLO ([HTTPS://WINE.PAMBIANCONEWS.COM/AUTHOR/GUOLO](https://wine.pambianconews.com/author/guolo))



Gli gnocchi di patate ripieni di baccalà, salsa siracusana e puntarelle di Daniel Canzian, ora disponibili anche a domicilio

Il tre stelle Michelin **Da Vittorio** ha lanciato **Da Vittorio At Home**, con tre menù (carne a 100 euro, pesce a 120 e vegetariano a 90) consegnati a domicilio in tutta la Lombardia. Daniel Canzian, a Milano, ha creato **DanielCanzian a casa tua**, con quattro proposte a prezzo compreso tra 55 e 70 euro alle quali se ne aggiungono altrettante di finger food (10 euro) da abbinare all'aperitivo. **Filippo La Mantia** ha scelto **cosaporto.it** per il delivery su Milano delle sue specialità siciliane: caponata, arancine, sfincione, cassate e cannoli sono già in consegna dalla scorsa settimana. Sono tre esempi di una risposta immediata della ristorazione di fascia alta rispetto all'emergenza in corso. Si tratta, in sostanza, dell'unica soluzione possibile per tenere acceso il motore del fine dining in Italia: assicurare ai clienti un'esperienza "stellata" a casa propria. L'alternativa è chiudere tutto fino ad aprile. Come ha già annunciato per esempio **Massimo Bottura**, che ha abbassato le serrande delle sue attività a Modena.

Del resto, le disposizioni inizialmente previste per la Lombardia e per le altre 14 province colpite dalle restrizioni, e da oggi estese in tutto il territorio nazionale, sono chiare: dopo le 18, le attività legate alla ristorazione devono restare chiuse. E in orario diurno, occorre rispettare le misure di sicurezza a partire dalla distanza minima interpersonale di almeno un metro. In queste condizioni, portare avanti un locale in maniera proficua è quasi impossibile. Occorre quindi trovare un modo per raggiungere i clienti a casa.


Il ricorso al delivery è il primo punto del decalogo suggerito da **RistoratoreTop**, agenzia specializzata in marketing per la ristorazione, per contenere i danni derivanti dal virus. L'agenzia ha intervistato oltre 150 ristoratori sul territorio nazionale: circa l'80% lamenta cali tra il 40 e il 90%, mentre il 10% non ha registrato cali e il 10% addirittura guadagna di più proprio grazie alla consegna a domicilio. L'agenzia ricorda che il ricorso al delivery, sia tramite piattaforme dedicate sia tramite sistemi propri, è effettuabile nel rispetto delle norme di sicurezza igienico-sanitarie. "Per chi non avesse mai utilizzato il delivery, potrebbe essere il momento giusto per percorrere questa strada, anche convertendo in rider i dipendenti disponibili a modificare le proprie abitudini finché non verrà ripristinata la normalità".

Intanto **Fipe** (Confcommercio) cerca di aggiornare il conto dei danni economici. Prima dell'estensione delle zone rosse, si parlava di 50 milioni di euro persi ogni giorno, tra minore clientela italiana e totale mancanza di turismo. Ora le perdite potrebbero aumentare. "È una situazione drammatica per migliaia e migliaia di imprenditori e lavoratori", riferisce in una nota il presidente nazionale **Lino Stoppani**. La presidenza della Federazione, riunitasi in seduta permanente, chiede con forza un 'Piano economico straordinario', da approvarsi con risorse ingenti subito. Fipe chiede anche l'estensione a tutto il territorio nazionale delle misure inizialmente previste per le zone chiuse, l'apertura della cassa in deroga per almeno 6 mesi a tutte le imprese di tutte le Regioni, lo slittamento di tutte le scadenze fiscali a fine anno, lo stop agli sfratti per morosità. Inoltre, Stoppani chiede di individuare un meccanismo di credito di imposta "che sostenga, almeno parzialmente, le perdite documentabili delle imprese. Ci sarà modo per riflettere e discutere su quanto è accaduto, soprattutto nelle ultime ore, ma questo è il momento della responsabilità e dello stare uniti come cittadini e come imprenditori".

---

 ([http://www.facebook.com/sharer.php?](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwine.pambianconews.com%2F2020%2F03%2Fdelivery-nellalta-cucina-i-ristoranti-si-riorganizzano%2F189527)

[u=https%3A%2F%2Fwine.pambianconews.com%2F2020%2F03%2Fdelivery-nellalta-cucina-i-ristoranti-si-riorganizzano%2F189527](https://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwine.pambianconews.com%2F2020%2F03%2Fdelivery-nellalta-cucina-i-ristoranti-si-riorganizzano%2F189527))

 ([https://twitter.com/intent/tweet?text=Delivery nell'alta cucina, i ristoranti si riorganizzano&url=https%3A%2F%2Fwine.pambianconews.com%2F2020%2F03%2Fdelivery nellalta-cucina-i-ristoranti-si-riorganizzano%2F189527](https://twitter.com/intent/tweet?text=Delivery%20nellalta%20cucina%2C%20i%20ristoranti%20si%20riorganizzano&url=https%3A%2F%2Fwine.pambianconews.com%2F2020%2F03%2Fdelivery-nellalta-cucina-i-ristoranti-si-riorganizzano%2F189527))