

Cene gourmet, ma a domicilio: tutti gli chef e ristoranti che hanno attivato il food delivery

DI MARIAROSARIA BRUNO,

11 Marzo, 2020



Foto **Wicky's**

Il decreto-legge del 9 marzo, che estende la "zona rossa" a tutta l'Italia, con l'hashtag #iorestoacasa ha lanciato un vero e proprio appello: restare in casa ed evitare di uscire.

In situazioni come questa, risulta estremamente utile il **servizio di consegna a domicilio**. Per il momento, infatti, il provvedimento impone l'obbligo di chiusura a bar e ristoranti dalle 18 alle 6, ma - come vi abbiamo già spiegato qui ([//www.finedininglovers.it/articolo/coronavirus-ristoranti-chiusi](http://www.finedininglovers.it/articolo/coronavirus-ristoranti-chiusi)) - la maggior parte dei ristoratori ha scelto di chiudere la propria attività anche negli orari diurni, in nome di un senso di responsabilità verso i propri dipendenti e la collettività.

Così, **accanto alle aziende che quotidianamente svolgono l'attività di food delivery, ci sono anche le iniziative dei singoli ristoranti.**

Anche **alcuni chef si sono organizzati per effettuare il delivery**: un servizio che forniscono ai cittadini, ma anche un modo per dare continuità alla propria attività in questo momento così difficile e delicato.

Il servizio di delivery anche dopo le 18

La **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** e **AssoDelivery**, associazione di categoria delle imprese del food delivery, hanno chiesto di fare chiarezza sulla possibilità di garantire il servizio di delivery anche dopo le 18, quando i ristoranti - secondo quanto stabilito dal decreto del 9 marzo - sono costretti a chiudere.

Il Governo ha chiarito che “il limite orario dalle 6 alle 18 è riferito solo all'apertura al pubblico. **L'attività può comunque proseguire negli orari di chiusura al pubblico mediante consegna a domicilio. Sarà cura di chi organizza l'attività di consegna a domicilio** - lo stesso esercente ovvero una cosiddetta piattaforma - **evitare che il momento della consegna preveda contatti personali**”.

Le linee guida ai ristoranti per l'attività di food delivery

Fipe e *AssoDelivery* hanno diffuso e condiviso un **decalogo di buone pratiche per garantire il servizio nel rispetto delle misure precauzionali e dei requisiti igienico-sanitari**, oggi più che mai fondamentali da seguire.

Come si legge nel comunicato, "questa è una testimonianza di come il settore intero sia impegnato nella salvaguardia della salute dei consumatori, nella tutela del loro diritto ad avere un servizio e allo stesso tempo nel tenere vive le imprese".

Ecco qui di seguito le linee guida della Fipe per il corretto delivery dal punto di vista igienico-sanitario

- Tutti devono seguire scrupolosamente le raccomandazioni del Ministero della Salute.
- I ristoratori mettono a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne occorra la necessità e raccomandano di mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro nello svolgimento di tutte le attività.
- I ristoratori definiscono delle aree destinate al ritiro del cibo preparato per le quali osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie. Queste aree devono essere separate dai locali destinati alla preparazione del cibo.
- Il ritiro del cibo preparati e la relativa avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.
- Il cibo preparato viene chiuso in appositi contenitori (o sacchetti) tramite adesivi chiudi-sacchetto, graffette o altro, per assicurarne la massima protezione.
- Il cibo preparato viene riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto che devono essere mantenuti puliti con prodotti igienizzanti, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare.
- La consegna del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.

La cucina italiana contemporanea di Daniel Canzian a casa



daniel_canzian

Daniel Canzian / Ristorante Daniel Milano

Visualizza profilo



Visualizza altri contenuti su Instagram

Mi piace: 405

daniel_canzian

E come vi accennavo ieri con un video, sono ufficialmente aperte le prenotazioni per "DanielCanzian a casa tua" 🏠 Il nuovo servizio a domicilio per gustare i miei piatti direttamente a casa 📄 (copia-incolla nel browser per tutte le info) <https://danielcanzian.com/la-cucina-italiana-del-ristorante-danielcanzian-a-casa-tua/>

#danielcanzianacasatua #cuocoadomicilio #iocomprodalcontadino
#manifestocucinaitaliana #food #healthyfood #sanpietro
#danielcanzianchef #chef #milanononsiferma #keepmilanoalive
#milanokeepsoncooking #michelinstar #jreitalia #cucinaitaliana #cucina
#ristorante #dinner #cena #milan #milano #italy #tradizione #cuoco
#cibo #cipolla #danielcanzian #nuovopiatto #goulash #polpo

mostra tutti e 8 i commenti

Aggiungi un commento

Sempre a Milano, una delle città che per prime sono state coinvolte dalle misure di sicurezza per il Coronavirus, **Daniel Canzian** ha dato il via, con il mese di marzo, all'iniziativa *DanielCanzian a casa tua*, un servizio a consegna a domicilio.

Ecco servite a domicilio ricette stagionali realizzate con materie prime provenienti da una rete di quaranta piccoli produttori locali. Si può scegliere tra **quattro diversi menu** (da 50 a 70 euro a persona) **e una proposta di finger food per aperitivo** (10 euro a persona).

Tra i piatti proposti, i Tortelli ripieni di faraona, salsa al marsala nocciole e pompelmo rosa, gli Gnocchi di patate dorati e ripieni di baccalà mantecato puntarelle e salsa siracusana, il pesce San Pietro all'olio dolce di mandorle finocchi e arance alla siciliana e il Brodetto vivace ai frutti di mare dell'alto Adriatico. Il servizio, per un minimo di due persone, si può prenotare allo 02 63793837 o all'indirizzo mail info@danielcanzian.com, con buon anticipo rispetto all'orario di consegna. Il costo della consegna è di 10 euro, mentre per gli ordini da 4 persone in su la consegna è gratuita.