

RICETTE SPECIALI A CASA E ONLINE

Coronavirus, l'alta cucina ora è virtuale e a domicilio

Le strategie di sopravvivenza dei grandi chef: home delivery con menu stagionali e consigli, piccoli trucchi da impartire sui social che si possono imitare nella propria cucina

di Sara Magro



Tra gli effetti collaterali, l'epidemia Coronavirus ha tolto anche la possibilità di uscire a cena, con bar e ristoranti chiusi. Giustissimo e oltremodo necessario fino a nuove disposizioni. Bisogna riconoscere tuttavia che anche prima delle restrizioni su orari e aperture indicate dal Governo, alcuni ristoranti avevano già scelto di chiudere, nonostante le pesanti conseguenze economiche. D'altra parte, anche con mille accorgimenti e tutta la buona volontà, era impossibile osservare le misure indicate, dalla distanza di sicurezza tra persone ad almeno 1 metro, al maneggiamento continuo e inevitabile di utensili, stoviglie e menù. Sono alcune delle perplessità messe in evidenza dalla [lettera aperta](#) inviata al Presidente del Consiglio e altre importanti cariche dal **Comitato dei Ristoratori Responsabili**, per manifestare solidarietà e chiedere supporto. Del comitato fanno parte 29 locali tra Milano e Pavia.

Domenica 8 marzo, lo chef Christian Mandura del ristorante Unforgettable, un locale con 10 posti e un bancone a Torino, ha scritto su Facebook: «Fermarsi oggi non è un fallimento, ma un atto di responsabilità e di civiltà. Ci fermiamo fino a quando l'emergenza sarà rientrata. Questo è il nostro impegno per il periodo che stiamo vivendo e speriamo di contribuire a renderlo più breve possibile». A Torino hanno chiuso anche lo storico Del Cambio, e nuovi progetti come Condividere di Ferran Adrià, all'interno dell'area Lavazza. Stessa decisione hanno preso Claudio Sadler, Antonio Santini e Massimo Bottura, chef proprietari di ristoranti di alta cucina, e membri del direttivo de Le Soste, di cui sono socie 93 prestigiose insegne in tutta Italia. Insomma niente cena fuori, con un coprifuoco di fatto, considerato che anche cinema, teatri e ogni altra forma di intrattenimento è stata interrotta.

I cuochi italiani aiutano medici e scienziati

Chiudere e fermarsi non è però nell'indole di un settore tanto esuberante e ottimista negli ultimi anni. Così i cuochi, le agenzie di comunicazione e i giornalisti di food hanno lanciato alcune iniziative per restare sulla

scena ma anche per aiutare le strutture mediche. Italia a Tavola, giornale di gastronomia, ha avviato un crowdfunding #iorestoacasa ma aiuto le terapie intensive dell'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo e dell'Ospedale Spallanzani di Roma al quale ha aderito tra gli altri **Mauro Uliassi**, nuovo tre stelle Michelin italiano.

Piatti stellati a domicilio

Secondo l'indagine di Ristoratore Top, agenzia di marketing che rappresenta 30 mila ristoratori, circa l'80% lamenta cali tra il 40 e il 90%, il 10% non ha registrato cali e **il 10% addirittura guadagna di più grazie al delivery**. Molti chef hanno infatti reagito offrendo un servizio di consegna a domicilio. **Daniel Canzian**, proprietario dell'omonimo ristorante di cucina contemporanea nella zona di Brera, a Milano, propone quattro menu stagionali, da 50 a 70 euro, mentre **Wicky's Innovative Japanese Cuisine**, sempre a Milano, recapita bento box (gratuite per spese superiori ai 120 euro). Da Vittorio, 3 stelle Michelin di Brusaporto, in provincia di Bergamo, porta a casa menù di carne, pesce e vegetariano (fino a 120 euro) . Ma cosa succede se Milano diventa zona rossa? Lo scenario cambierebbe nuovamente, probabilmente con sospensione del servizio. Intanto delivery e take away sono soluzioni in via di adozione anche a Roma, con l'emergente Retrobottega, e a Rubano (Padova), dove i **fratelli Alajmo** hanno chiuso il ristorante tre stelle Michelin già da qualche giorno, ma hanno lasciato aperta **Ingredienti**, il negozio di alimentari di fronte che, su ordinazione (entro le 14) prepara alcuni piatti (da ritirare entro le 18): risotto zafferano e liquirizia, pollo all'harissa e zatar, cannelloni e tiramisù alla nocciola. Massimo 16 euro a porzione.

Ricette e consigli dei grandi chef sul Web

Come musei, concerti e altre forme d'intrattenimento e cultura, anche la cucina, alta e non si sposta nel sempre più parallelo mondo virtuale. Il 6 marzo, per lanciare un segnale positivo nel settore della ristorazione in cui opera, l'agenzia di pr e comunicazione di Alessia Rizzetto ha ideato la campagna Instagram **#MilanoKeepsOnCooking**, con foto e video ricette di chef, pizzaioli e pasticceri di Milano. Seguendo l'hashtag, si possono ascoltare ricette, consigli, piccoli trucchi (**tutto con sottotitoli in inglese**) dei grandi cuochi, da copiare e sperimentare a casa. Primo episodio: Riso Nino Borgese con Eugenio Boer. Secondo: insalata di gamberi con Andrea Berton. A seguire, Davide Oldani, Luigi Taglienti, Antonio Guida, Enrico Bartolini, Andrea Aprea, tutti con stelle Michelin sulla giubba, e altri astri della gastronomia come Giancarlo Morelli e i pasticceri Ernst Knam, Gianluca Fusto. Nuove adesioni arrivano da altre città e chissà che non possa nascere anche un più ampio #ItalyKeepsOnCooking.

Continua il **live cooking di Viviana Varese** nella cucina a vista (chiusa) di Viva, a Milano: nelle storie in evidenza "Stayhome" insegna a fare gli spaghetti alle vongole e seppie. Anche EDIT, start up torinese con birrificio artigianale, ha coinvolto il personale a girare tutorial per preparare piatti originali e consigliare birre e prodotti da comprare al supermercato. Per esempio il bartender mostra come preparare un cocktail con gli strumenti da cucina e con quel che c'è in frigo. Si trovano su **#editforsharing** dal 12 marzo.

Con l'emergenza sanitaria, grazie a Instagram, Facebook e Linkedn, sarà possibile visitare, virtualmente s'intende, una mostra al Castello di Rivoli o alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, ascoltare un concerto live di Jovanotti o di Gianna Nannini, e cucinare insieme ai cuochi preferiti, in attesa di tornare presto nei loro ristoranti e a godersi la realtà. .

Riproduzione riservata ©