

LO SMART COOKING CHE RESISTE



Il menu Rustin Negà a modo mio di Daniel Canzian

Anche il **Finger's** e **Roberto Okabe** hanno raccolto l'invito della campagna #iorestoacasa, estendendo il servizio di consegna a domicilio (avviato a inizio febbraio solo in fascia serale) anche in orario di pranzo. La formula scelta è quella del teishoku, il pasto tipico della cucina tradizionale giapponese Washoku, dal 2013 patrimonio immateriale dell'Unesco, che prevede un numero prestabilito di piccoli piatti serviti insieme. «Il teishoku è una semplificazione del Washoku e corrisponde a un veloce pasto fatto in casa» ci spiega Okabe. «Abbiamo inserito sia piatti caldi sia il sushi. Con i piatti caldi accontentiamo chi predilige la carne, il pollo e il pesce cotto. Nel sushi abbiamo, invece, diverse opzioni: i rolls, il chirashi e il sashimi. Anche la verdura è presente così da bilanciare l'apporto nutrizionale. Per la consegna abbiamo scelto Mymenu, quindi un partner consolidato che da sempre opera sul mercato del delivery con professionalità, puntualità e in tutta sicurezza affinché venga preservata la qualità del cibo». C'è poi lo chef **Daniel Canzian**, che porta a domicilio i piatti della sua cucina italiana contemporanea su prenotazione, per un minimo di due persone. Dal lunedì al sabato il costo della consegna è di 2 euro, mentre per gli ordini da 4 persone in su la consegna è gratuita. «Nei menu di Daniel Canzian a casa tua ho scelto i piatti più idonei per essere rigenerati parzialmente o totalmente a casa, senza intaccarne la qualità. Tutti vengono consegnati all'interno di contenitori ermetici in alluminio e in buste sottovuoto. Ogni elemento deve essere ripreso in forno, in acqua o microonde. La consegna avviene in taxi, evitando il contatto diretto con il cliente e le istruzioni per completare i piatti sono inviate via audio su whatsapp direttamente da chi fa la consegna» ha tenuto a precisare lo stesso Canzian, quando gli abbiamo chiesto ulteriori specifiche sulla sicurezza dei pack. Così, nell'emergenza causata da Covid-19 minaccia in maniera forte il settore della ristorazione, queste iniziative messe in piedi in tempi record dimostrano che i grandi nomi del food possono fare la differenza per mantenere vivo il mercato, trasformando quello che noi tutti conosciamo con il nome di smart working in un vero e proprio smart cooking.