

#iorestocasa con il gourmet delivery

3 GIU 2020

“I risultati del nostro servizio di consegna sono a dir poco sorprendenti”, racconta **Enrico Buonocore**, fondatore e amministratore di **Langosteria**, che ha recentemente inaugurato il nuovo brand **Langosteria a Casa** con tanto di possibilità aggiuntiva di ottenere lo chef a domicilio. Si parla di ordini a uno scontrino medio di 200 euro, con punte fino a 800 euro in presenza di abbinamenti tra cibo e vini di pregio. Langosteria a Casa, gestito direttamente anche in fase di consegna senza utilizzo di rider esterni, sta performando ai livelli di un ristorante del gruppo, e Buonocore scommette sulla continuità nel tempo di questo tipo di servizio, che ha organizzato non come modalità di primo soccorso in tempi di lockdown, ma come vera e propria esperienza domestica, ponendo l’asticella del packaging agli stessi livelli qualitativi del contenuto, a partire dal plastic free e dai contenitori riciclabili di vetro. “Sono certo che il delivery rappresenterà un canale aggiuntivo e sarà destinato a continuare anche quando tutti i nostri ristoranti avranno riaperto. Stiamo già studiando una dark kitchen per settembre”, racconta a *Business of Milan* il fondatore della società presente a Milano con tre locali e a Paraggi (Liguria) con un ristorante stagionale che riaprirà alla fine di giugno.

Oramai il delivery a Milano costituisce la regola, e non solo per chi sforna pizze o prepara hamburger, poke e altre specialità gastronomiche idealmente adatte per la consegna a domicilio. Fin dall’inizio dell’emergenza, era apparso chiaro che l’alta cucina si sarebbe dovuta confrontare con un sistema che, in tempi normali, gli chef avrebbero considerato inimmaginabile e rischioso, se non addirittura “sacrilego”, perché il cibo è solo uno degli aspetti che compongono l’esperienza al ristorante. Data la nuova situazione e il prevedibile protrarsi nel tempo della diffidenza verso gli esercizi pubblici da parte della clientela, occorreva mettersi in discussione.

I precursori di questa tendenza, nell'alta ristorazione, sono stati i fratelli **Cerea** e **Daniel Canzian**. Entrambi hanno iniziato praticamente il giorno in cui è scattato il lockdown. Era il 9 marzo quando Canzian, chef e proprietario del ristorante di via Castelfidardo, lanciava la formula **DanielCanzian a casa tua**, che poi si sarebbe sviluppata fino ad arrivare alla realizzazione di menù speciali per ricorrenze e festività, come ad esempio quello di Pasqua. Nelle stesse ore, i proprietari di **Da Vittorio**, i re delle stelle Michelin (tre a Brusaporto, una a St. Moritz e una a Shanghai), entravano nel mondo del delivery in grande stile, assicurando le consegne in tutto il territorio lombardo grazie alla disponibilità dei propri dipendenti trasformati in rider di fine dining. Così, mentre gli altri chef si limitavano a eseguire lezioni di cucina tramite Instagram, si sviluppavano le prime esperienze che hanno permesso ai loro ideatori di tenere acceso il motore della macchina, in attesa della riapertura. E hanno dato l'input per l'ingresso di altri grandi cuochi e ristoranti di eccellenza, sdoganando il concetto di delivery abbinato ai piatti signature. Chi lo ha fatto in grande stile è **Trussardi alla Scala**, che per le prime consegne ha messo in campo un rider o meglio un driver ambassador di particolare importanza: il presidente **Tomaso Trussardi**, alla guida della nuova Panda Trussardi per le vie di Milano con dentro i piatti realizzati dallo chef Omar Bonecchi. E **Carlo Cracco** non ha fatto eccezione: dopo aver lanciato con successo l'e-commerce dei suoi prodotti, lo chef è entrato nell'agone del delivery con i piatti del suo main restaurant in Galleria Vittorio Emanuele e con quelli del bistro Carlo e Camilla in Segheria. L'elenco attuale è ormai nutrito e comprende, per esempio, le specialità vegetariane del **Joia** di **Pietro Leemann**, quelle nippo-brasiliane del **Finger's** di **Roberto Okabe**, i celebri piatti di **Claudio Sadler** e quelli orientali di **Bon Wei** o di **Gong**, senza dimenticare la cucina di **Elio Sironi** di **Ceresio 7**, quelle dei ristoranti di **Armani** (Emporio Armani Ristorante e Nobu Milano) e quelle di **Eugenio Boer** con i menù sempre in evoluzione di [bu:r] a casa.

Il trend del delivery ha quindi convinto molti chef milanesi di alta cucina, ma non tutti e soprattutto non ha convinto colui che ha riportato in città la terza stella Michelin. **Enrico Bartolini** ha infatti atteso pazientemente la riapertura del suo ristorante al Mudec, celebrata proprio il 2 giugno, senza diversificazioni di business.

di Andrea Guolo