

#Chistaacasa

Milano

FILIPPO LA MANTIA
FILIPPO LA MANTIA OSTE E CUOCO

Lo chef di origini siciliane oltre a cucinare i pasti per l'ospedale Niguarda, prepara box tematici... compresi i suoi mitici cannoli.

MILANO - MAGGIO

Altro che pizza in cartone, hamburger e buste di insaccati: il delivery in quarantena ha alzato il tiro, coinvolgendo anche i grandi chef, sospesi fra il desiderio di lavorare e quello di rendere la loro cucina sofisticata accessibile al consumo domestico. Non è semplice portare a casa una creazione di alto livello, mantenendo inalterata la qualità. E così c'è chi propone una carta essenziale, con piatti adatti al trasporto, e chi offre persino box con ricette da ultimare a casa... Ecco dove trovarli da Milano a Roma, passando per Treviso e Caserta.

CRACCO IN GALLERIA (MILANO)

«Milano mi ha adottato e io non potevo stare fermo in un momento drammatico come questo che ha colpito la mia città e tutto il nostro Paese», dice a «Chi» lo chef Carlo Cracco, che, oltre al suo shop online sempre attivo, ora arriva a casa anche con i piatti di «Cracco in Galleria» e di «Carlo e Camilla In Segheria». «Nel primo caso ho pensato di chiamarlo «Il pranzo del fine settimana»: ideo un menu ogni >>>

Milano

CARLO CRACCO
CRACCO IN GALLERIA

Per stare vicino ai suoi clienti prepara «Il pranzo del fine settimana» - se si vuole compreso di aperitivo - che cambia ogni weekend.

DUILIO PIAGGESI / IPA



Milano
FRATELLI CEREÀ
DA VITTORIO

Oltre a fornire pasti al personale sanitario dell'ospedale da campo di Bergamo, il ristorante 3 stelle Michelin offre tre menu (pesce, carne e vegetariano) e i prodotti del gift shop.

IL DELIVERY STELLATO

I TOP CHEF A CASA VOSTRA

L'EMERGENZA? NON LI HA FERMATI E SI SONO ORGANIZZATI CON MENU O BOX DI ALTISSIMO LIVELLO... E COSÌ, POTRETE GUSTARE LE RICETTE DI CRACCO, DEI CEREÀ, DI NIKO ROMITO O I DOLCI DI MASSARI O DI KNAM DIRETTAMENTE NELLE VOSTRE CUCINE

Giulia Cerasoli, Azzurra Della Penna, Caterina Guarneri, Valerio Palmieri



Milano
ELIO SIRONI
CERESIO 7

Un'ampia scelta di piatti, ma anche di ingredienti per ricette (quasi) fai-da-te: «Vogliamo esserci, ma sempre ad alto livello», dice lo chef.

Milano

ERNST KNAM

È celebre per le sue sculture in cioccolato, ma per questo periodo il pasticciere (anche della tv) si è organizzato con torte da spedire a Milano e dintorni e praline e biscotti per il resto dell'Italia.



>>> weekend, che si può prenotare dal venerdì alla domenica (costo 75 euro per antipasto, primo, secondo, dolce o 117 euro se si aggiunge l'aperitivo - www.ristorantecracco.it). Al bistrot, invece, è già attivo da qualche tempo il servizio di delivery, con consegne dal lunedì al sabato dalle 12.30 alle 19. Il menu è disponibile sulla homepage del sito www.carlo-ecamillainsegheria.it.

DA VITTORIO

«Con la mia famiglia ci siamo mobilitati subito quando è scattata l'emergenza per stare vicini ai nostri clienti», spiega Francesco Cerea, responsabile della ristorazione esterna e delle pierre del ristorante. «I miei fratelli chef, Chicco e Bobo, hanno pensato a una formula che si chiama "Da Vittorio at home" con tre menu settimanali, tutti dall'antipasto al dolce, compreso il pane: uno di Pesce da 120 euro, uno di carne da 100 euro e uno vegetariano da 90 euro. Il packaging, invece, è stato studiato apposta da mia sorella Rossella», spiega Cerea, che sottolinea: «E non ci siamo fermati neanche con il "gift shop"... il nostro è un lavoro di squadra e noi siamo una grande squadra». www.davittorio.com.

Milano

IGINIO MASSARI

Con i suoi pasticcini e le torte d'autore arriva in tutta Europa, ma ha anche riaperto i negozi (Milano e Brescia) con tutte le nuove norme sulla distanza per i clienti.



© CARLOS FOLGOSO / SESTINI





Roma

**PAOLA STORCHIO
LA BARCHETTA**

«Il menu? Vasto e abbiamo abbassato i prezzi del 20 per cento, mantenendo la qualità alta. E siamo pronti anche per la riapertura in sicurezza», dice.



FABRIZIO CESTARI

Roma

**FRANCESCO PANELLA
ANTICA PESA**

«A parte i nostri cavalli di battaglia, per alcuni primi mandiamo gli ingredienti e un tutorial su come mettere insieme il tutto», spiega il ristorante, famoso anche nella Grande Mela.



Roma

**NIKO ROMITO
SPAZIO NIKO ROMITO**

«Il delivery per uno stellato è difficile, ma cambiando menu si può», dice. Infatti, potrete ordinare a casa anche le sue celebri "bombe".

CERESIO 7

«Sin dall'inizio abbiamo pensato che avremmo potuto raggiungere i nostri clienti a casa ma, fino a quando non abbiamo avuto la certezza di poter garantire uno standard qualitativo alla nostra altezza, non lo abbiamo concretizzato», racconta a "Chi" lo chef Elio Sironi. «Abbiamo pensato a tre proposte: "Pronti da Gustare", una scelta di circa 15 piatti tra antipasti, primi, secondi e dessert; "48 Special", che vale per alcuni piatti, i più prestigiosi e richiesti, per i quali è prevista l'ordinazione entro 48 ore dalla consegna e "Home Pack fai da te", ovvero vengono fornite le materie prime semilavorate o i preparati da ultimare. Il costo? La spedizione è pari a 5 euro per gli ordini fino a 150 euro». www.ceresio7delivery.com.

FILIPPO LA MANTIA

«Da un mese preparo 500 pasti per il personale dell'ospedale Niguarda. Per i miei clienti, invece, attraverso il servizio www.cosaporto.it posso mandare a domicilio i miei box tematici con prodotti siciliani: dalle cassatine ai cannoli, dalla caponata

alle arancine, dalla torta al pistacchio alla colazione palermitana completa di brioche, cannolini e succhi. E, per fare la pasta a casa, ho messo in vendita anche alcuni condimenti. È un modo per stare vicino a tutti, perché mi considero un oste. E il cibo è fatto di contatto, di abbracci, di strette di mano, di percezioni, di racconti, di vicinanza. Infatti ho ricominciato subito a fare il take away. Non aspetto i soldi del governo, la mia mortificazione è stata mettere in cassa integrazione i miei ragazzi che sono la mia vita. Dobbiamo rimboccarci le maniche e prepararci a una nuova dimensione». www.filippolamantia.com

ERNST KNAM

«Avrei potuto lasciare aperto, ma ho deciso di chiudere per non invogliare le persone a uscire e per tutelarle. Ma dal 3 aprile facciamo consegne a domicilio (a Milano e nell'hinterland) e ci ha permesso di mantenere in vita l'attività. E poi spediamo in tutta Italia quel che può viaggiare: praline, biscotti, confetteria... (si può scrivere per le ordinazioni a: eknam@eknam). E apriamo anche lo shop online. Intanto ci prepariamo per una riapertura lenta, ma sono >>>



Roma

**MARCO DE BELLIS
PASTICCERIA DE BELLIS**

Una delle pasticceria più conosciute della capitale. La specialità? La Torta Assoluta, con cioccolato e biscotto... (sopra, con lui la capo-pasticcera Alessia Di Cori).



Roma

IL SAN LORENZO

Un menu di pesce studiato per l'asporto, ma anche paste al forno, suppli... una nuova tradizione, quella del delivery, che il ristorante continuerà anche dopo la riapertura.

>>> sicuro che ci rialzeremo più forti di prima». www.eknam.com

IGINIO MASSARI

«Fortunatamente siamo riusciti a non perdere la Pasqua grazie allo shop online, che ci permette di arrivare in tutta Europa e gli ordini, essendo la popolazione chiusa in casa, si sono triplicati. Per la pasticceria fresca ci siamo affidati al delivery a Brescia, Milano e

Torino: si possono acquistare tutti i prodotti da forno, i cioccolatini, come nell'online, più alcune monoporzioni, i macarons e i maritozzi, le torte come la Sacher e la Nocciolina, mentre per la colazione è disponibile la biscotteria. Dal 4 abbiamo riaperto i negozi per l'acquisto, attrezzandoci ovviamente per segnare le distanze che dovranno tenere i clienti». www.iginiomassari.it

ANTICA PESA (ROMA)

«Il 14 maggio iniziamo le consegne», spiega il proprietario, Francesco Panella. Fra i piatti ci sarà sicuramente l'hamburger con la salsiccia di Monte San Biagio con steccata di Morolo e cicoria, che è il nostro cavallo di battaglia. Poi prepariamo la trippa alla romana con la crema di fagioli cannellini, la lasagna con le melanzane e poi l'amatriciana e altri primi che con-

segniamo scomposti e spieghiamo con un tutorial come realizzarli a casa. Ci serviamo anche noi del portale cosaporto.it. Nel futuro il parametro di riferimento di un ristorante non sarà più il nome, ma la sicurezza: sarà questa la nostra stella polare, anche con l'aiuto della tecnologia». www.anticapesa.it

CUCINA SPAZIO DI NIKO ROMITO

«Mi sono interrogato più volte su quale fosse la strada da percorrere in un momento storico così surreale per certi versi», sostiene lo chef tre stelle Michelin. «Il delivery nell'alta ristorazione non è sostenibile dal mio punto di vista, ma certamente un ristorante stellato che ha una visione gastronomica di un certo tipo è in grado di studiare dei piatti di qualità ad hoc per essere trasportati mantenendo le caratteristiche di gusto e qualità. Tutto è studiato da noi, dal packaging alle temperature, al gusto». Spazio Niko Romito ha cominciato così, con grande successo, ad appoggiarsi a Deliveroo, producendo dai 50 pasti al giorno che arrivano sulle tavole dei



Treviso

CLEMI VIZZIER

AL CASTELLETTO

La signora Clemi, così è conosciuta, è una vera istituzione nel trevigiano: «Cambio menu ogni settimana e ci muoviamo fino a 100 chilometri», spiega.

romani appassionati. I protagonisti del menu da asporto sono: una selezione di bombe salate e dolci serviti caldi; il pollo fritto, che è un suo best seller accompagnato da maionese fatta in casa e patate novelle e le pagnottine calde nel raggio di 4 chilometri. Il menu della tradizione va poi dal carciofo fritto alla giudia agli gnocchi cacio e pepe, fino alle polpette di bollito al pomodoro e agretti e il tiramisù. Menu medio sui 40 euro a persona. www.spazionikoromito.com

LA BARCHETTA

Gli chef Rosario & Francesco preparano un menu ad hoc da asporto che la Trattoria più nota dal Cinema italiano recapita a casa dal 7 di aprile. «La scelta è semplice, c'è una vasta selezione e il prezzo è stato abbassato del 20% con la consegna gratuita. Si va dalla torta al formaggio alla lasagna di carciofi e piselli o le polpette alla Paolina, Zucchine alla scapece, Scarola uvetta e pinoli e cestino di pane e focaccia fatti in casa, torte e profiteroles espresso», spiega la proprietaria, Paola Sturchio. Gli

standard? Altissimi per la sanificazione e la protezione: i suoi locali sono già pronti per accogliere i clienti appena ci sarà il via libera. www.trattoriadellabarchetta.it

IL SAN LORENZO

«Siamo partiti l'11 marzo con Deliveroo. C'è un menu di pesce studiato per l'asporto. Si va dal crudo di pesce ai primi piatti di pesce e supplì. Le paste saranno al forno soprattutto e poi i secondi di pesce con capesante e catalana. I nostri clienti sono entusiasti», racconta la proprietaria, Elena Lanzini. «Prepariamo sempre tutto noi e sicuramente continueremo il delivery anche dopo la riapertura del locale. Certo i prezzi da asporto sono circa il 20/30% in meno del prezzo abituale. Quando riapriremo credo che punteremo a fare tre turni la sera per il servizio, al fine di accontentare tutti i nostri clienti». www.ilsanlorenzo.it

PASTICCERIA DE BELLIS

Pasticceria di origine francese di Campo de Fiori. «Già facevamo il delivery da tempo con



Caserta

FRANCO PEPE

PEPE IN GRANI

È il pizzaiolo numero 1 al mondo e ci spiega come deve essere una vera pizza da asporto... dai gradi di cottura al packaging per il trasporto.

cosaporto.it e siamo conosciuti in tutta Roma soprattutto per il nostro profiteroles e per la Torta Assoluta, con cioccolato al 70% e biscotto. Restano le nostre specialità mignon con pasticcini gourmet di cioccolato e frutta e cornettini salati». Prezzi delle torte: dai 22 euro in su. Box di Bigne dai 18 ai 36 euro. www.andreadebellis.it

AL CASTELLETTO (TREVISO)

«Siamo partiti subito con il delivery cambiando menu ogni settimana, con piatti semplici da mettere in forno: adesso stiamo consegnando gli asparagi bianchi di Cimadolmo con uova e maionese espressa, le polpette di vitello, la quiche con zucchine, prosciutto cotto e formaggio, le crespelle con gli asparagi, il pasticcio di melanzane, gli gnocchi alla parigina, la minestra con sedano e pomodoro, la guancetta di vitello o il pollo in pentola. Per le consegne ci muoviamo in un raggio di 100 chilometri, una volta alla settimana consegniamo a Cortina e una volta a Treviso». www.alcastelletto.com

PEPE IN GRANI (CASERTA)

«Vado in controtendenza: farò le consegne solo quando potrò riaprire la mia pizzeria», spiega Franco Pepe, pizzaiolo numero 1 al mondo. Perché occorre studiare la formula migliore per non perdere il percorso di qualità che sta facendo la pizza. Oggi ci sono pizze con ingredienti che vengono aggiunti dopo e non possono essere portate a casa: la pizza cuoce a 400 gradi, se ci metti il prosciutto e non la servi subito, il prosciutto andrà avanti a cuocere. Occorre, quindi, semplificare il menu, abbassare di circa 80-100 gradi la cottura aumentando i tempi, così la pizza sarà più croccante e da asporto. Poi va piegata e incartata nella carta oleata avvolta da carta da pane, che fa respirare la pizza e trattiene il calore. E va mangiata così, appena arriva». www.pepein-grani.it

©Riproduzione riservata