



Il bollito da asporto è stato un successo “Pronti a ripeterlo”



di Valentina Fassio

La ristorazione si trasforma: menù della tradizione, creatività, nuove idee, consegna a domicilio sono gli ingredienti entrati nelle cucine dei più tenaci.

Cancellata dal Dpcm la “Maratona del bollito” prevista per domenica in diversi locali della città, molti ristoratori non si sono arresi: si sono riorganizzati per farlo arrivare comunque sulle tavole dei clienti. Tante le macellerie coinvolte nella fornitura dei “pezzi”, da Ciccio Peraino a Caldera e molti altri.

Clienti soddisfatti

E così Il Cavolo a merenda ha consegnato un'ottantina di porzioni: “Ormai avevamo prenotato da Caldera la carne e tutti i pezzi per il nostro bollito – racconta il titolare Thomas Morra – I riscontri ci sono stati: invece di servirlo nel locale, l'abbiamo portato a casa”. E per rendere più appetibile la proposta, il menù ha aggiunto altri piatti della tradizione (come bunet e primo in brodo), ma anche salame e una bottiglia di Ruché **Montalbera**.

“Per fortuna è andata bene, i clienti hanno gradito – continua Thomas Morra – E' evidente che per resistere e andare avanti è necessario uno sforzo in più, sempre nel rispetto di quello che è possibile fare: consegna e asporto”.

Anche in pizzeria

Bene anche il bollito del ristorante Oeuf : “Una trentina di consegne – spiegano le titolari Monica Esposito e Caterina Gamba – In realtà abbiamo iniziato a consegnarlo anche venerdì e sabato: quando è arrivata la notizia della chiusura, il bollito era già in preparazione. Con il locale aperto probabilmente sarebbe andata meglio, ma ora non c'è alternativa”.

E chi non ha cucinato il bollito nella forma più tradizionale, l'ha comunque rivisitato come hanno fatto il ristorante pizzeria Tre Re con l'hamburger “Bollito non bollito” e Becheri con il panino “mezzo bollito”.

Menù alla carta

Così, dal più tradizionale menù alla carta, si passa ad altre proposte tra modernità e tradizione per “resistere” e guardare avanti: “Abbiamo intenzione di presentare il box brunch della domenica – continuano da Oeuf – senza trascurare quello che è il nostro punto di forza: nell'elenco del delivery c'è il tradizionale Fritto misto piemontese”. Un piatto che può avere le qualità per “trascinare” il delivery astigiano e che compare anche nella lista del Cavolo a merenda: “E' la

proposta per il prossimo fine settimana, con un menù che comprenderà anche la bottiglia di vino – conferma Thomas Morra – Nel week end successivo, invece, parteciperemo al Bagna Cauda Day di Astigiani che quest'anno diventa “Sporta a cà”: la bagna cauda consegnata a casa”.

Nuove alleanze

Il momento difficile ha anche portato alla nascita di nuove alleanze tra ristoranti e bar.

Con “L’uovo diventa matto”, il bar Il Voglia matta e Oeuf hanno unito le forze: una sola consegna per avere a casa contemporaneamente aperitivo e cena. Un'altra collaborazione è quella tra l'Osteria del Diavolo e la Caffetteria Mazzetti: con i menù in consegna, si possono richiedere i cocktail in bottiglietta preparati dal Mazzetti, dal Negroni al Manhattan, dal Margarita al Cosmopolitan.

—

© RIPRODUZIONE RISERVATA