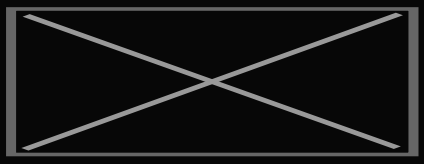
Sluurpy, il "biglietto da visita" per i ristoranti

sluurpy2-790c92d1

Quante volte passando davanti ad un ristorante abbiamo pensato:“L’aspetto è bello, ma che cosa vi si mangerà? E sarà buono?” Per rispondere a queste domande è nato Sluurpy, un'applicazione - per web e per mobile, che non solo pubblica i menù originali di più di 100.000 locali, come ci assicura l’inventore **Simone Giovannini**, giovane bolognese che nel 2013 ha avuto l’ispirazione, assieme a suo fratello, di dar vita, a questo sito.

"Eravamo ancora studenti, dovevamo ordinare una pizza da asporto e siamo andati in confusione quando ci siamo resi conto che non avevamo il menù e quindi non sapevamo che cosa chiedere, se non la solita Margherita” - ci racconta. Dall'aver dimenticato la pizza preferita dell'asporto sotto casa al notare che la impossibilità di consultare a proprio piacimento il menu di un locale fosse effettivamente un problema, il passo è stato breve. *"Inizialmente la nostra idea era quella di digitalizzare i menu di tutti i take-away d'Italia- prosegue Simone–facendo così un servizio per i fuori sede, per gli studenti, ma anche per i professionisti single che molto spesso non hanno tempo o voglia di cucinare. Abbiamo pensato di coinvolgere, per sviluppare il progetto, la stessa platea alla quale volevamo rivolgerci inizialmente: gli studenti, ed abbiamo creato una specie di gioco. In ogni grande città italiana sono nati dei gruppi di studenti, delle vere e proprie squadre, che si sono sfidate a chi raccoglieva il maggior numero di menù. Facendo leva su temi come allegria e convivialità, oltre che la sana competizione, siamo riusciti a portare a casa i primi 8000 menu, ma la cosa più entusiasmante è che questo gioco con il passaparola si è diffuso in tutte le parti d’Italia.*

Abbiamo capito di aver raggiunto il nostro scopo quando abbiamo visto che per una sorta di “viralità"; molti ristoranti, rendendosi conto di quello che stava succedendo, della nascita di un nuovo attore del sistema, hanno cominciato ad inviare autonomamente i loro menu, così come hanno fatto utenti anonimi, segnalando magari quello del proprio ristorante preferito. *Come dicevo in quattro anni circa, siamo arrivati a oltre 100.000 menu, tra le scannerizzazioni dei cartacei e le trasposizioni online dei digitali, ed anche l’audience è entusiasmante:- 1.800.000 di utenti unici registrati alla newsletter.*



Avete previsto anche degli aggiornamenti stagionali? *"Certamente* - mi risponde - *anzi, molto spesso sono gli stessi ristoranti a mandarci i menu aggiornati. Stiamo però studiando un modo per poter aumentare l'automatismo di questo progetto, e allo stesso tempo siamo quasi al varo di un "bollino" che certifichi i menu più aggiornati per segnalare all'utente da quanto tempo è stata inserita la nuova carta".*

Ma l'aspetto più importante di questo progetto, a cui gli ideatori tengono particolarmente, è che il servizio offerto a Ristoranti, Pizzerie e Take-away è totalmente gratuito ed è diventato poi così trasversale da unire le rosticcerie ai ristoranti stellati in un regime di assoluta democrazia, dove a farla da padrone è appunto il menu. *"Questa democrazia*- ci spiega Simone- *non sempre è stata apprezzata, soprattutto dai ristoranti stellati o comunque di un certo livello, che non gradivano di essere messi accanto alla rosticceria o al kebab di turno. Per questo abbiamo escogitato lo Sluurpometro, un nome che ricorda indici di gradimento da programmi tv anni '90, ma che in realtà non è altro che un algoritmo. La sua funzione è settorializzare; ovvero per ogni ristorante scandagliare il web alla ricerca di ogni informazione e recensione, unendo poi queste informazioni in un'unica scheda prima, e in un unico voto poi. Un voto che nasce però non mettendo sullo stesso piano Tripadvisor e la Guida Michelin, ma parametrando l'importanza di ogni opinione, creando così un voto complessivo che tenga conto dello spessore differente delle varie fonti".*