Ristorazione 2.0, l'app MyCia per gli italiani che mangiano fuori casa

mycia-cc4a997e

Si chiama **MyCia** ed è l’app tutta italiana nata per aiutare i cinque milioni di italiani (pari al 10,8% secondo gli ultimi dati Fipe – Federazione dei pubblici esercizi – appena diffusi) che ogni giorno **pranzano fuori casa** così come i 10 milioni (18,5%) di connazionali che **cenano al ristorante** almeno due volte a settimana. Numeri importanti considerando l’attenzione crescente a voler rispettare le proprie esigenze alimentari (intolleranti, celiaci ecc) o più semplicemente le proprie preferenze dettate dai gusti (vegani, crudisti o cacio e pepe lovers).

L’algoritmo sofisticato al cuore della piattaforma permette di **trovare i piatti più adatti, ?ltrando e ordinando locali e menù in base ai gusti personali** espressi in fase di registrazione quando si compila la propria Carta di Identità Alimentare, e **mostrando solamente le valutazioni di altri utenti con uno stile alimentare simile**.

MyCia, scaricabile gratuitamente da Google Play e Apple Store, è di fatto il primo **Personal Food Advisor**, un progetto tutto italiano ideato dall’imprenditore **Pietro Ruffoni**, Ceo di **HealthyFood**, che si propone quindi come un **marketplace food-tech pensato per mettere in contatto ristoratori attenti alle esigenze alimentari dei propri clienti con una platea di consumatori crescente**.

E infatti le potenzialità di questo strumento trasparente, che si propone di rivoluzionare il mondo della ristorazione, sono state percepite fin da subito anche dagli addetti ai lavori, tanto che è in crescita esponenziale il **network di ristoranti che finora hanno aderito al progetto** (**registrare i menù e acquisire visibilità non costa nulla**), partito da top destination come Milano, Venezia, Firenze, Roma, Napoli e Torino.

Se con tre tap un utente registrato può capire dove mangiare il piatto che desidera, visualizzare i menù dei vari ristoranti filtrati secondo le proprie esigenze alimentari e anche prenotare un tavolo, allo stesso modo anche un ristoratore può accedere alla piattaforma

https://www.cartaidentitalimentare.com/ristoratori-mycia/ in maniera gratuita, esplorando una serie di funzionalità inedite che gli consentono di far emergere il valore della propria cucina e i piatti più iconici di ogni locale.

“I ristoratori più sensibili e al passo con i tempi che definirei 2.0 - spiega Ruffoni - hanno capito subito le potenzialità del nostro progetto e realizzato che **i tradizionali strumenti di marketing e comunicazione non bastano più**. Per farsi trovare pronti da una clientela sempre più attenta alle proprie esigenze alimentari basta accreditarsi nel posto giusto, come MyCia, piazza virtuale in cui domanda e offerta rispetto al tema dell’alimentazione trasparente possono incrociarsi con grazie soddisfazione di tutti”.

L’iscrizione è gratuita; una volta inseriti i dati del locale si possono aggiungere menù dettagliato con piatti e ingredienti. Ogni ristorante può inoltre **comunicare eventuali sconti e promozioni** raggiungendo in maniera chirurgica, grazie al matching con le Carte d'Identità Alimentari, gli utenti registrati realmente interessati a quel tipo di proposta.