Manu pasquali a domicilio ancora di salvezza per molti esercenti

food-delivery-8e5ee4b6

"**Il menù di Pasqua? Tutto rivoluzionato**. Abitudini consolidate, che vedevano migliaia di persone riunite intorno ai tavoli dei ristoranti, totalmente stravolte dalla dirompenza del coronavirus che costringe tutti a rimanere a casa. Ma il legame con i nostri clienti non è stato completamente spezzato grazie al **food delivery**".

Parole di **Erminio Alajmo**, Presidente dell'**Associazione Provinciale Pubblici Esercizi (Appe)** di Padova, che sottolinea come l'emergenza sanitaria abbia messo in ginocchio l'intera l'economia e in particolar modo il comparto della ristorazione che, allo stato attuale, vede nella consegna a domicilio l'unica fonte di ricavi.

"A causa delle misure restrittive in vigore per contrastare l'epidemia da Covid-19, il food delivery è diventato un servizio particolarmente apprezzato dai consumatori, specialmente in questo periodo pasquale. Il lancio del portale Gustareacasa.it (gioco di parole tra 'Gustare' e 'Stare a casa') va proprio in questa direzione – evidenzia Alajmo –. Desideriamo supportare gli esercenti, associati e non, a sviluppare al meglio il servizio a domicilio, dando visibilità anche a chi per la consegna conta sulle proprie forze, magari impiegando in questo servizio il personale attualmente inutilizzato, anziché rivolgersi alle piattaforme di terzi, che peraltro sono piuttosto costose in termini di commissioni".

"Venendo ai piatti proposti – osserva Alajmo – si rafforza il forte legame con la tradizione, con ricette tipiche del periodo pasquale, senza però dimenticare le proposte a filiera corta e con prodotti biologici. Non mancheranno inoltre menù contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale ed i menù a base di pesce".

Tra i primi dominano le **proposte a base di asparagi padovani ed erbette spontanee di stagione**. Tra i secondi non mancano **l'agnello o il capretto**, declinati nelle tante varianti, anche se si registra la crescita del numero dei locali che non prepareranno queste pietanze in linea con il "sentiment" di una

fascia di clientela sempre più attenta e sensibile al benessere animale. Ed è proprio per questo motivo che aumentano i “piatti” di stampo vegetariano oppure vegano. Senza dimenticare le delizie di mare che incontrano il favore di un numero crescente di estimatori. Sul versante dei dolci spiccano ovviamente le focacce pasquali e le “**colombe**”, variamente ricombinate con salse alle creme ed impreziosite da frutta fresca, agrumi o cioccolate.

Su Gustareacasa.it è possibile individuare uno degli oltre 150 locali che hanno aderito al portale, scegliendolo in base alle proprie preferenze personali oppure in base alla vicinanza geografica grazie ad una semplice mappa interattiva.

"Questa Pasqua inedita – rileva Alajmo – avrà un unico risvolto positivo: sarà **amica dell’ambiente e rispettosa del valore del cibo perché non ci saranno avanzi**, che di solito venivano gettati dai ristoratori, se non quando il cliente richiedeva la family bag".

Infine il presidente di Appe lancia un appello al governo centrale e a quello regionale. "È evidente – conclude Alajmo – che la salute e la sicurezza di tutti debbano continuare ad essere la priorità assoluta, e i nostri esercenti osservano scrupolosamente le direttive impartite, ma **le autorità devono dirci al più presto qual è l’orizzonte temporale per ripartire**. L’unica strada è quella di una ripresa progressiva delle attività. Comprendiamo pienamente la situazione, ma **non possiamo restare chiusi a oltranza o moriremo tutti per crisi economica**. Così come accade per tutti gli altri attori della filiera agroalimentare, deve essere garantita almeno la **possibilità di vendita con modalità di asporto**. Non la somministrazione sul posto ma, assieme al food delivery, la vendita take away dei nostri prodotti, con tutte le cautele sanitarie del caso e rispettando le misure di distanziamento tra i cittadini e di protezione dei lavoratori. È solo un esempio, ma è indispensabile cominciare a ridare speranza, dignità e futuro a tutto il settore".