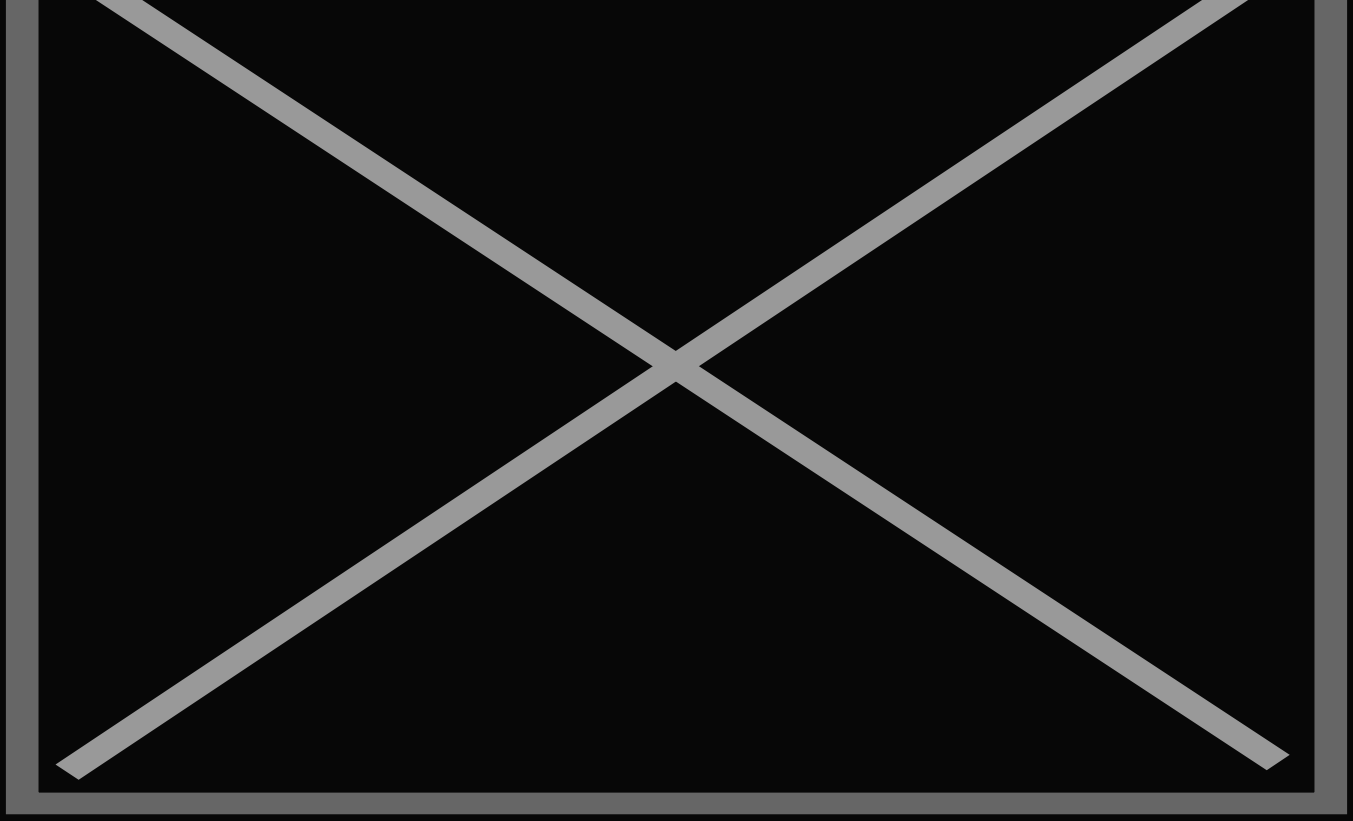
Acquerello, a Napoli il primo ristorante gourmet "Covid free"

acquerello-a-58d0645f

Si chiama **Acquerello** ed è il primo esempio di **ristorante "anti-Covid"** in Italia. Appuntamento per l'inaugurazione sabato 30 maggio all'ultimo piano della galleria "Le Pendici" a Ercolano (in provincia di Napoli). Una location con vista sulla skyline vesuviana e un menù creato per valorizzare ad alto livello **prodotti e produttori locali** attraverso l’alta cucina.

L'organizzazione del personale e degli ambienti è interamete pensata nel rispetto delle **regole dei protocolli anti-Covid nazionali e regionali**, regole che sono state pesonalizzate coerentemente con il nuovo progetto ristorativo. Al bando i divisori in plexiglass, sì invece a un'adeguata distanza tra i tavoli e tra le sedute (ulteriormente chiarita da una segnaletica orizzontale a pavimento). **Menù consultabili online** tramite scansione di un Qr code sul cellulare, oppure attraverso tablet che vengono igienizzati dopo ogni utilizzo, raccolta digitale dei dati dei clienti (che vengono conservati per 14 giorni) e misurazione della loro temperatura corporea.



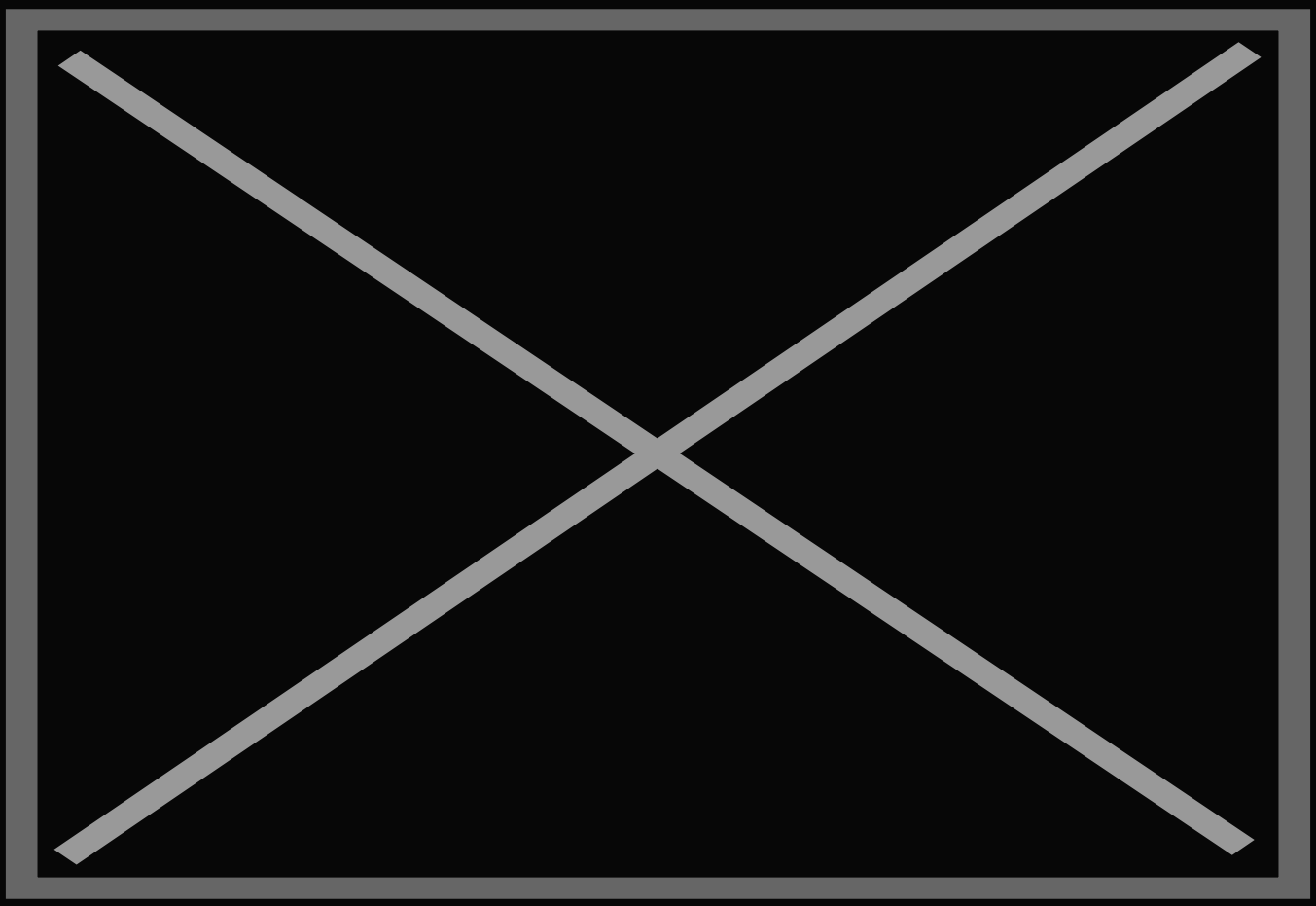
Il

personale di sala sarà sempre presente ma dotato di tutti i dispositivi e formato in fatto di distanze e di tempi per minimizzare i contatti con i clienti. Lo stesso personale viene sottoposto alla misurazione della temperatura corporea e ogni giorno firma un documento attraverso il quale dichiara di aver correttamente igienizzato le mani prima dell'ingresso al locale. Le comande vengono prese tramite un palmare collegato ad un gestionale che le inoltra alla postazione bar e alla cucina così da minimizzare il contatto tra gli operatori e velocizzare il servizio.

E poi **colonnine con gel igienizzante** poste all'ingresso del ristorante, dei serivizi igienici, di ogni terrazza e di ogni sala. Sono alcune delle misure adottate da quello che si definisce apunto il primo esempio di ristorante di alta cucina italiano ideato per essere "Covid free".

Dietro Acquerello c'è la **famiglia Irollo**, che ha pensato il nuovo ristorante come un polo animato da una grande comunità unita dalla cultura e dalla volontà di valorizzare la ricchezza delle eccellenze artigiane campane e italiane. Stefano, Luigi e il loro papà, soci nell’impresa, hanno voluto trasferire la ricchezza della cultura artigianale campana e italiana sia nel décor, sia nella proposta gastronomica di fascia alta.

[caption id="attachment_174534" align="aligncenter" width="696"]

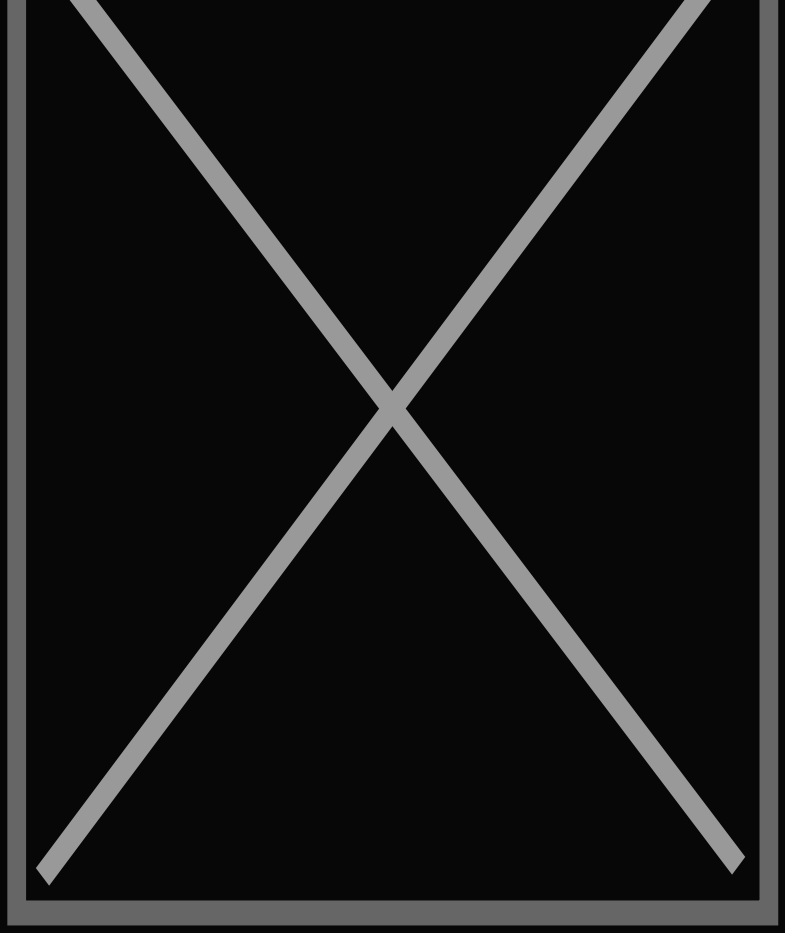


Chef Antonio Borrelli[/caption]

"La cucina e l'ospitalità hanno il ruolo fondamentale di promotrici del buon vivere e della coesione sociale, temi più che mai attuali per la ripresa del nostro Paese - spiegano i fratelli Irollo -. Ci auguriamo che tra gli insegnamenti che possiamo trarre da questa delicata esperienza che stiamo vivendo ci sia anche un nuovo approccio all'alimentazione, più consapevole e rispettoso del territorio ed, in generale, della natura. Non dobbiamo pensare a quello che non si può fare e a quello che si è perso: **dobbiamo concentrarci su quello che si può fare**. Vogliamo restituire a chi si vorrà concedere una fuga culinaria in città il gusto e la gioia di vivere".

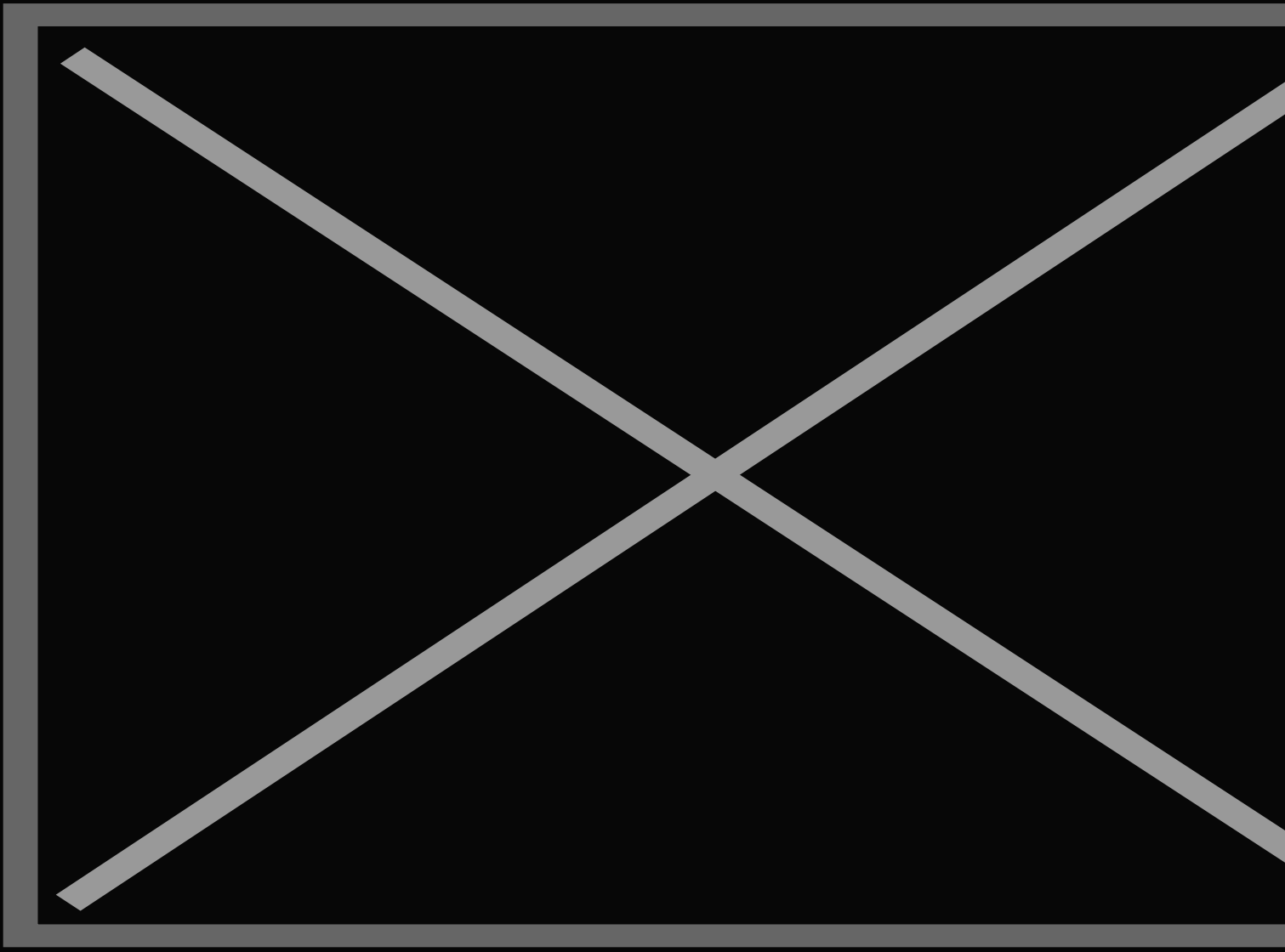
A dirigere la brigata di cucina c'è lo chef **Antonio Borrelli**, che rende omaggio agli ingredienti italiani, soprattutto campani, declinandoli in decine di modi diversi e creando piatti stagionali che vogliono sorprendere per la particolarità dell'estetica e del gusto.

[caption id="attachment_174535" align="aligncenter" width="400"]



Elpidio Dell'Aversano[/caption]

"Il menù di Acquerello - spiega lo chef - varierà in base ai prodotti locali disponibili. Collaboriamo con i produttori della zona per dare massimo sostegno alla filiera e abbattere gli sprechi. In quest'ottica alcune portate saranno arricchite da un **pairing** speciale: non solo **vini**, ma anche **soft e long drink** prodotti con materie prime locali creati dal bar manager **Elpidio Dell'Aversano**".



Lo stile del locale è contemporaneo, reso unico da elementi d’impatto, pezzi d’arredo caratteristici e materie prime singolari: legni, cristalli, tessuti, quadri provenienti da tutta Italia. In ottemperanza ai protocolli vigenti, per consentire la massima distanza tra le sedute è stato creato anche un **pop-up restaurant all'aperto** con tavoli spaziosi, tutti rigorosamente "vista Vesuvio".