

L'Osteria Francescana di Bottura digitalizza i menu con Dishcovery



Osteria Francescana, ristorante premiato con tre stelle Michelin e al primo posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants nel 2016 e 2018, ha riaperto lo scorso 2 giugno dopo il lockdown inaugurando il nuovo tasting menu "**With a little help from my friends**", un percorso culinario travolgente che conferma ancora una volta la creatività del suo chef-fondatore **Massimo Bottura** e del suo team. Grazie alla soluzione di **Marco Simonini e di Giuliano Vita**, ideatori di **Dishcovery**, il nuovo menu potrà essere consultato in modo interattivo, attraverso un **QR code**, direttamente dal proprio cellulare.

Dishcovery è la start-up nata a Modena nel 2018 e specializzata nella creazione di **menu multilingua digitali abbinati a un funzionale software gestionale** specifico per la ristorazione. Il menu digitale contribuisce a sostenere la spinta tecnologica che diverse realtà, soprattutto in ambito ospitalità, sono chiamate ad affrontare, nel rispetto delle normative previste per la riapertura di ristoranti e strutture ricettive.

L'idea di Dishcovery prende vita da un'esperienza di lavoro in Cina durante la quale Marco e Giuliano si rendono conto che barriere linguistiche e culturali rendono difficile un pranzo o una cena al ristorante. Quindi mettono a punto un **software che traduce i menu in svariate lingue straniere**, favorendo l'accesso anche alla cultura enogastronomica di una località. In un paese come l'Italia che, in tempi di normalità, è da sempre una delle più grandi destinazioni turistiche, il menu digitale di Dishcovery si rivela un grande alleato poiché offre un vero e proprio menù interattivo – non, quindi, un semplice pdf - facile da consultare in qualsiasi lingua, oltre a descrizioni dei piatti con relativi allergeni, lista e informazioni sui singoli ingredienti grazie al collegamento con Wikipedia, e gli abbinamenti vino-piatto.

“Siamo davvero entusiasti di poter supportare con una realtà come Osteria Francescana. La situazione di lockdown in cui ci siamo trovati ha spinto molte realtà della ristorazione ad adottare menu digitali, senza però porre attenzione alle necessità dei clienti. Digitalizzare un menu non significa solo offrire un menu in pdf, significa **creare un racconto che, attraverso la scoperta dei piatti, accompagna gli ospiti anche alla conoscenza del ristorante e delle materie prime utilizzate**. E questi sono aspetti fondamentali per una realtà come Osteria Francescana, e diventano parte di tutta l'esperienza”, dichiarano Marco Simonini e Giuliano Vita, co-fondatori e rispettivamente Cmo e Ceo di Dishcovery.