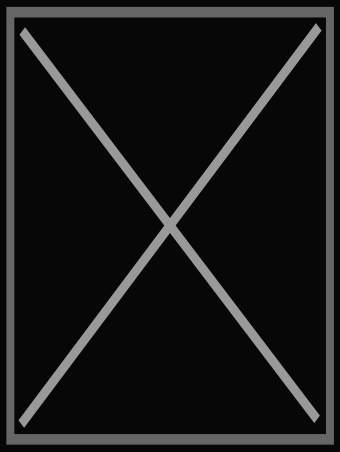
Ristorazione in crisi: l'Italia riparte con i crowdfunding

crowdfunding-fb2a8ec1

In epoca di Covid la ristorazione è uno dei settori più colpiti. Ma c’è chi non si arrende e, anziché lasciarsi sopraffare dalla crisi, trova nuovi modi per ripartire con successo. È il caso di Antiaging Italian Food, l’innovativa startup del mangiar sano all’italiana, fondata dalla nutrizionista e ristoratrice Chiara Manzi, Premio Oscar per la salute 2018 nel campo dell'alimentazione, e dal manager Danilo Pertosa.

Con il ristorante chiuso al pubblico da mesi, la dottoressa Chiara Manzi ha deciso di reinventare il suo business, aprendo alla spedizione in tutta Europa dei suoi piatti cucinati secondo lo stile alimentare cucina evolution, che garantisce longevità e salute senza rinunciare al gusto. I ristori insufficienti a rilanciare il business hanno fatto nascere l’idea di coinvolgere i clienti in un Crowdfunding sulla piattaforma Crowdinvest Italia. Un successo enorme che ha portato a raccoglie più di 150 mila euro in meno di 24 ore.

Gli investitori sono tutti clienti (almeno i primi ad aver aderito), conquistati dai risultati di salute ottenuti grazie ai menù e ai piatti pronti che ricevono a casa propria. La mission della startup è riformulare i piatti della tradizione italiana, spedendoli in tutta Europa, per promuovere un modo di mangiar sano e vivere a lungo in forma, senza rinunciare a dolci, pizza e fritti. Anche senza Glutine. Un progetto ambizioso, che guarda al futuro, unendo tradizione, innovazione e l’amore per la cucina Made in Italy, includendo nell’alimentazione anche carbonara e tiramisù.

*“La fiducia riposta nel nostro progetto dai nostri clienti che hanno deciso di investire in poche ore ci lusinga, ma non ci sorprende del tutto -* ammettono la dottoressa **Chiara Manzi** e **Danilo Petrosa**. *Sempre più persone negli ultimi anni hanno sviluppato una maggior consapevolezza dell’importanza di adottare un’alimentazione equilibrata e golosa, che ci permetta di restare sani, giovani e in forma il più a lungo possibile. Quella che un tempo era una moda, caratterizzata da diete di ogni sorta (e non sempre sane) pubblicizzate da star hollywoodiane, oggi è uno stile di vita e, per molti, un business con interessanti prospettive di crescita”.*

Antiaging Italian Food, dunque, presenta tutte le carte in regola per poter crescere rapidamente, poiché risponde ad un desiderio sempre più diffuso, ovvero, vivere a lungo e in forma, senza nessuna rinuncia a tavola. Inoltre, trattandosi di una startup innovativa, investire nel progetto dà diritto allo sgravio fiscale del 50% del capitale investito (a patto che si resti soci per in 3 anni), con possibilità di investire a partire da 250€. Oltre alla detrazione fiscale, i soci hanno diritto ogni anno all'8% dell'investito sotto forma di prodotti e servizi.

Obiettivo della raccolta fondi è rafforzare il primo Food Delivery Antiaging che raggiunge ogni angolo di Europa in sole 48 ore con un packaging asettico, refrigerato e sottovuoto. Nei prossimi 3 anni, inoltre, la startup punta a creare un primo network con almeno 15 unità di RistoDelivery Multi Experience specializzati nella “cucina antiaging Made in Italy”, proponendo un nuovo modello di business basato su 4 aree:

- il Food Delivery di Alta Cucina;
- la Ristorazione con particolare attenzione a intolleranze e allergie;
- il retail di prodotti esclusivi e certificati per la sicurezza nutrizionale;
- corsi ed eventi di cucina antiaging.

Tutti i piatti proposti da Antiaging Italian Food sono certificati Gluten Free e per la Sicurezza Nutrizionale, certificazione validata da Certiquality, rispondendo ad un rigido disciplinare. I 7 pilastri per ottenere la certificazione di Sicurezza Nutrizionale sono: Cibi di elevata qualità nutrizionale;

More&Less: ricette ricche di vitamine e antiossidanti con meno calorie, grassi, zucchero e sale; Giuste quantità di nutrienti secondo le linee guida OMS; Metodi di preparazio