ROC, riparte l’unusual delivery firmato Matias Perdomo

20250528165022250520-roc-0160-853c6311

E' tempo di ritorni per **ROC – Rosticceria Origine Contraste**, il progetto di **unusual delivery** ideato dallo chef **Matias Perdomo di Contraste**, insieme a **Simon Press e Thomas Piras**, che dal 3 giugno riparte per offrire un’esperienza di **fine dining più accessibile e sostenibile.** Lanciato per la prima volta nel 2020, ROC manterrà il suo approccio inusuale, **spostando il concetto di consegna a domicilio ‘prêt-à-manger’ verso un consumo più lento e consapevole con ordinazioni fatte almeno 24 ore prima,** ed entro la mezzanotte, e una proposta gastronomica che permette ai consumatori di combinare le diverse pietanze a proprio piacimento.

«*Riaccendere i fuochi del laboratorio di ROC nel 2025 assume oggi un significato nuovo, figlio dell’esperienza acquisita negli ultimi anni e dell’evoluzione della sensibilità dei clienti* - afferma in una nota stampa **Matias Perdomo** -*. Se infatti nella sua formulazione iniziale il progetto nasceva per offrire un’esperienza gastronomica accessibile e di conforto in un momento complicato, nonché la possibilità ai nostri dipendenti inattivi di poter continuare a lavorare nonostante la chiusura dei ristoranti, oggi ROC diventa facilitatore della quotidianità per tutti coloro che, pur tornando alla vita sociale all’aperto, non rinunciano alla riscoperta convivialità delle mura domestiche o al piacere di gustarsi un piatto gourmand nonostante la mancanza di tempo o capacità per prepararselo*».

Il menu di ROC è destinato a clienti sempre più consapevoli e attenti. Infatti, comprende **proposte vegetariane e per gli intolleranti** come insalata primavera, cavolfiore gratinato e umeboshi e tartare di barbabietola e mimosa, oltre che **piatti più indulgenti** come la lasagna ROC, la tartare di manzo e chorizo, la triglia zafferano e finocchio e il maialino mandorle e lavanda per lasciare poi spazio alla torta di rose, trait d’union tra Contraste e ROC e simbolo della cucina di chef Perdomo.

La sostenibilità è la parola chiave che guida ogni fase della filiera: dalla preparazione dei piatti al confezionamento, fino alla consegna. Il **packaging è pensato in formato monoporzione e realizzato con materiali riciclabili,** plastiche biodegradabili e termosigillate, per garantire freschezza

e ridurre l’impatto ambientale. Gli ingredienti, sempre freschi, v**engono preparati da ROC e poi rigenerati a casa dai clienti** con un semplice passaggio di riscaldamento, ottimizzando così i consumi energetici sia per il produttore che per il consumatore. Anche la logistica è sostenibile: le consegne avvengono esclusivamente **tramite vetture elettriche**, per ridurre al minimo l’impronta ecologica e offrire un servizio attento all’ambiente.