L'idea innovativa di delivery avviata dallo storico locale per raggiungere a domicilio anche i clienti più lontani

Una «pizza per tutti» buona come quella del ristorante Grotta Azzurra la prepara, tu la finisci di cuocere a casa

MERATE (fmj) Una «pizza per tutti» pronta in tre semplici mosse: ordinandola, ricevendola a casa e scaldandola nel forno per cinque minuti.

E' un'idea decisamente innovativa quella che la Grotta Azzurra di Merate sta portando avanti da un paio di settimane per adattarsi alle nuove misure di lavoro rese necessarie con l'emergenza Coronavirus. Accanto al tradizionale servizio di delivery, infatti, lo storico locale di viale Giuseppe Verdi ha introdotto una nuova modalità di consegna della pizza d'asporto, in cui l'ultima parte della cottura avviene a casa del cliente.

«Queste settimane di chiusura sono state un'occasione per pensare a come ripartire - ha dichiarato il titolare **Cristian Marasco** - Inoltre, visto che il 16 aprile abbiamo riaperto a Merate mentre i forni di Bonate Sopra e Garlate sono ancora spenti, dovevamo trovare un modo per accontentare le richieste della nostra vasta clientela».

Il progetto della «pizza per tutti» è nato quindi dalla volontà di far gustare a domicilio un prodotto di altissima qualità come se fosse servito al ristorante: «Una volta che la pizza esce fumante dal forno e viene inserita nel cartone, inevitabilmente inizia a perdere le sue proprietà - ha spiegato il proprietario della Grotta Azzurra, riconosciuto con due spicchi dalla Guida Pizzerie del Gambero Rosso - Questo problema, però, può essere ovviato se invece che fumante viene consegnata fredda».

Qui sopra Cristian Marasco, titolare della pizzeria-ristorante «Grotta Azzurra»; a fianco la foto scattata da un cliente che ha provato il nuovo servizio «pizza per tutti» avviato dal locale

A partire da questa intuizione, Marasco ha leggermente modificato il tipo di impasto, continuando tuttavia ad utilizzare il lievito madre e le farine poco raffinate che sono il «marchio di fabbrica» del suo locale.

«La pizza viene sottoposta ad una prima cottura nel forno a legna - ha continuato - e dopodiché viene fatta raffreddare con gli abbattitori. A quel punto viene farcita, inscatolata, sigillata in un sacchetto alimentare di plastica e infine consegnata a domicilio dallo staff con un furgone refrigerato. Al cliente non resta altro che scaldare il forno in maniera statica alla massima temperatura e metterla dentro per cinque minuti: in sole tre mosse (ordinare la pizza, riceverla e terminare la cottura) il gioco è fatto».

Ecco perché si chiama «pizza per tutti»: il delivery tradizionale non è adatto a viaggi lunghi, mentre con questo nuovo metodo è possibile effettuare un servizio d'asporto anche in paesi lontani da Merate senza che il prodotto perda di qualità. «Ad esempio, settimana scorsa ne abbiamo portate dieci ad Alzano Lombardo - ha raccontato Marasco - e aver strappato un sorriso a persone che vivono a più di trenta chilometri di distanza da Merate vuol dire che la nostra missione è stata compiuta».

Per il momento è in corso un'offerta lancio di consegna gratuita, ma con un ordine minimo di trenta euro. «Il che non è un problema per il cliente - ha aggiunto il titolare della Grotta Azzurra - perché la pizza può essere conservata in frigorifero per due giorni all'interno del cartone. Oppure si può mettere nel congelatore, ma il mio consiglio è di consumarla nel giro di una settimana perché i nostri prodotti non hanno additivi chimici».

Il servizio di delivery è attivo dal lunedì al venerdì tra le 14 e le 18, ordinando il giorno precedente dalle 10 alle 18 tramite Whatsapp al numero 3387309235. La consegna d'asporto tradizionale sia di pizzeria che di cucina, invece, è attiva dalle 18 alle 21 utilizzando l'App «Cosaordino». Per chi abita a Merate o nei dintorni è possibile chiamare direttamente il ristorante al numero 039/599534 a partire dalle 17.30.