LA PROVINCIA
SABATO 11 APRILE 2020

Ristoranti e bar chiusi: a Pasqua e Pasquetta Lecco era invasa dai turisti FOTO MENEGAZZO

Festa in quarantena Ma con le specialità dei migliori chef

Le proposte. I ristoranti faranno le consegne a domicilio Cattaneo (Nicolin): «In un'ora raccolte 150 prenotazioni» Penati (Pierino): «Servizio che abbiamo sempre fatto»

GIANFRANCO COLOMBO

La ristorazione è uno dei settori che più ha risentito della fermata generale di tutte le attività.

«Siamo passati da cento a zero in una giornata - ci dice **Giovanni Cattaneo** del ristorante Nicolin – Sabato 7 marzo avevo il locale pieno, dal giorno dopo ho dovuto giustamente chiudere, ma il prezzo sarà salatissimo». I ristoranti continuano ad essere chiusi ma un'occasione come la Pasqua ha convinto molti a virare sulla consegna a domicilio, un modo per mantenere un filo diretto con la clientela: «Prima della chiusura stavamo lavorando sul nuovo menù, - precisa Giovanni Cattaneo - ma per la consegna a domicilio abbiamo dovuto fare le debite variazioni. Servono, infatti, piatti che possano essere riscaldati. Il lato positivo è che la nostra proposta, presentata sulla nostra pagina facebook, ha avuto un successo straordinario, in un'ora ho avuto 150 prenotazioni. Si tratta di un buon segnale ed infatti proseguiremo anche i due prossimi week end e stiamo studiando una proposta che si chiamerà "Nicolin delivery maison" per la consegna a casa anche durante la settimana». Molto interessante il menù targato Nicolin per la giornata di Pasqua. Prevede un ovetto ripieno di tonno; a seguire carpaccio di ricciola, zenzero e live e lasagnetta con asparagi e formaggio tenero; non manca il tradizionale capretto al forno con carciofi e come dessert un cupola di mascarpone con cuore di cioccolato morbido.

Metodologia

Chi aveva già un'esperienza sulla consegna a domicilio è il ristorante Pierino di Viganò Brianza: «In settimana – ci dice **Theo Penati** - praticavamo già questa metodologia di consegne per cui non è stato difficile organizzarlo

Theo Penati

Laura Sesana

Giovanni Cattaneo

Luca Dell'Orto

anche per Pasqua. Devo dire che la proposta ha avuto un grande successo, praticamente faremo i numeri di "coperti" che di solito facevamo nelle Pasque "normali"».

Millefoglie

I menù proposti dal Pierino sono due, uno di carne e l'altro di pesce. Nel primo troviamo un tortino di bietole bianche e verdi e gratin di parmigiano; una terrina di coniglio al rosmarino con il suo paté; seguono i ravioli di ricotta e spinaci, salsa al burro nocciola e salvia e il capretto tradizionale al forno con le erbe e una millefoglie di patate. Il menù di pesce prevede una tartare di salmone marinato con salsa al limone e giardiniera di verdure; ravioli di asparagi e gamberi, crema allo zafferano e mandorle ed infine calamari ripieni di erbette e salsa Martini con verdure saltate. Il dolce è uguale per entrambi i menù ed è un dolce di Pasqua ai tre cioccolati.

Una scelta diversa è stata fatta dal ristorante Il Giardino di Maggianico e ce la dice **Laura Sesana**, una delle titolari: «Abbiamo riflettuto a lungo sulla proposta da fare e poi abbiamo deciso di puntare su un piatto unico, ovvero stinco e polenta. È stata una scelta dettata dalla necessità di riscaldare quello che arriva a casa ed anche da un aspetto organizzativo. Sta di fatto che i nostri clienti hanno risposto in maniera inaspettata. Abbiamo messo la proposta sulla nostra pagina facebook ed il giorno dopo abbiamo dovuto levarla per il numero incredibile di richieste. Lo abbiamo dovuto fare anche perché in questo periodo reperire la materia prima non è semplice. Abbiamo fatto una proposta mirata ed abbiamo avuto un grande riscontro».

Luca Dell'Orto è lo chef del Lek Bistrot di piazza Settembre a Lecco. Anche lui è stato "travolto" dall'emergenza e guarda con molti punti di domanda al futuro: «Nell'incertezza generale ho la consapevolezza che nei prossimi mesi cambieranno molte cose. Quello che io ed altri miei colleghi ci chiediamo è come sarà in futuro la ristorazione. Sicuramente si punterà meno sui fuochi d'artificio per concentrarsi sulla tradizione e sulla sostenibilità». Se le domande sono tante, resta il fatto che bisogna vivere questo scomodo presente. Anche Luca Dell'Orto ha deciso per Pasqua di scegliere la strada del menù d'asporto: «All'inizio avevo molte perplessità perché cucinare per il cliente al tavolo è un conto, mentre preparare un menù da consegnare a casa è un'altra cosa. Poi mi sono convinto ho messo su facebook la mia proposta di menù pasquale ed ho avuto una risposta che non mi aspettavo. È stata una scelta che ha avuto successo e domani consegneremo il pranzo ai nostri clienti».