



IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 46.000 copie

26 marzo 2021

La zuppa di cozze a domicilio sfida per salvare la tradizione

L'INIZIATIVA

Gennaro Di Biase

Il Covid ha già modificato tradizioni secolari. Il concetto è ben esemplificato dalla zuppa di cozze in delivery in arrivo tra una manciata di giorni. Dopo il nulla di fatto della settimana santa 2020, quando il lockdown e le restrizioni regionali cancellarono la zuppa di mare, per il 2021 i ristoratori specializzati nel celebre pasto del giovedì pre-pasquale sono già al lavoro per le consegne a domicilio di cozze, vongole e freselle. Nuovi packaging, borse termiche, food rider: questi i principali strumenti studiati per non far «freddare la zuppa» e per «non far ammorbire troppo la fresella nell'olio». Al quadro si aggiunge la trattativa con le grandi piattaforme del delivery per «consentire il pagamento in contanti al cliente». Che sarebbe una vera svolta.

La pandemia ha riplasmato il modo di fare ristorazione. Tra i tanti elementi di innovazione, spiccano le consegne "glocal" per il food. Tradotto: visto che la zuppa di cozze va gustata calda, tanti imprenditori annunciano che consegneranno nei dintorni del loro locale. Un delivery di prossimità. «Mi auguro che lavoreremo bene durante le festività con i pranzi a casa», esordisce Michele Giugliano di Mimi alla Ferrovia. La zuppa di cozze non può arrivare fredda, e la fresella non può ammorbirsi troppo. Ci siamo attrezzati con confezioni in sottovuoto. Il giovedì Santo apriremo e lavoreremo solo per la zuppa di cozze. Mi auguro che a Pasqua si possa passare in zona gialla: quei tre giorni ci consentirebbero di recuperare sulle spese del mese e sui mancati incassi di aprile, ma da quello che sento è improbabile». «I nostri ragazzi partiranno con borse termiche chiuse ermeticamente», racconta Salvatore Travino, titolare di Totore a Mergellina, locale che nacque in piazza Sannazaro nel 1946. Ci

stiamo organizzando alla grande con zuppa di cozze, trippa, taralli e birra, come nel giovedì Santo della tradizione. Adeguandoci ai tempi, con la stessa passione di sempre, abbiamo realizzato un nuovo packaging, con un contenitore termico che mantiene temperatura e proprietà nutrizionali dei cibi, evitando di alterare la consistenza della fresella, come gadget alleggeriamo il nostro olio forte». Foria. Qui, Corrado e 'A Figlia d'o Marenaro sono pronti a non mancare l'appuntamento dell'anno con spedizioni di frutti di mare e olio rosso. «Siamo organizzati per 700 consegne al giorno. Chiuderemo le zuppe in un contenitore di alluminio che trattiene il calore», spiega Giuseppe Scicchitano della Figlia del Marinaro e fondatore della Figlia d'o innovative. «Prima di far partire la consegna riscaldiamo la zuppa in acqua a 130 gradi. Con questa tecnica possiamo consegnare ovunque. Se la richiesta è lontana da via Foria, metteremo le freselle a parte. Avremo 9 ragazzi che girano per noi. Siamo anche

presenti su piattaforma, e speriamo che attivino l'opportunità di pagare in contanti». «Ci siamo», aggiunge Assunta Sciala, chef di Corrado. «Stiamo studiando un'alternativa per consegnarla anche a chi vive lontano. Noi la prepariamo, poi il cliente a casa la completa facendola bollire in acqua e sale, la scola, e poi aggiunge la bottiglia di olio piccante che avremo mandato a parte. Di solito prendiamo 30 quintali di cozze, ma vedremo quante richieste arriveranno. Le telefonate per ora non mancano». Gli ordini sono già partiti: «Abbiamo 40 prenotazioni», conclude Francesco Palermo, titolare di Antica Latteria e Sugo a Chiaia. «I nostri camerieri si sono trasformati in rider dotati di contenitori termici. Serviremo solo Chiaia-Posillipo, entro il raggio di 5 km dai locali per mantenere alto lo standard di qualità. Era una situazione impensabile fino a un anno fa. Prima l'asporto non lo facevamo quasi, oggi abbiamo investito nell'apertura di un ristorante in via Carducci, Sugo, che lavora in delivery per più dell'80%».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«NON SIAMO MICA VANDALI DOVEVANO FARCI ENTRARE NELLA NOSTRA SECONDA CASA»

VIA FORIA I preparativi per la tradizionale zuppa di cozze in una immagine di archivio

'A FIGLIA D'O MARENARO E MIMI ALLA FERROVIA «RESTEREMO APERTI TUTTO IL GIORNO PER SODDISFARE LE RICHIESTE»



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi