

Rassegna del 10/05/2020

Comunicazione agli Abbonati	Comunicazione agli abbonati	...	1
Nazione Pisa-Pontedera	Vaucher e asporto Idee per ripartire con la ristorazione	Bongianni Luca	2

RASSEGNA STAMPA DEL 10/05/2020

Gentile cliente, oggi non è stato possibile monitorare nei tempi la seguente testata poiché non disponibile

NAZIONALE: Giorno (e relativi dorsi locali)

Appena possibile riceverete gli articoli di Vostro interesse.

Vaucher e asporto Idee per ripartire con la ristorazione

Gli esercenti si ingegnano nell'attesa di tornare alla normalità. E non mancano le sorprese

LE NOVITA'

«Offriamo buoni spesa da utilizzare nei prossimi 4 mesi. E' un gesto di fiducia»

PONTEDERA

di **Luca Bonglianni**

Tempo di rimboccarsi le maniche per i ristoratori e gli esercenti costretti a doversi reinventare per riaprire la propria attività secondo le norme sanitarie imposte dal Governo. A macchia di Leopardi stanno riaprendo in città bar, pizzerie e ristoranti sempre con il servizio di asporto o con la consegna a domicilio. Per le attività che hanno aperto da pochi anni, ma anche per quelle più storiche, occorre tornare a farsi tanta pubblicità, inventare nuove modalità di vendita ma sostanzialmente adattarsi nel migliore dei modi alle condizioni imposte. E allora via alla creatività. Il ristorante La Patata Bollente mette in campo i Patata Bond. Di cosa si tratta? «Sono dei vaucher che permettono ai nostri clienti di acquistare una cena oggi per poterne usufruire nei prossimi 4 mesi - spiega il titolare Simone Sergio - un gesto di fiducia per quando poi riapriremo. Esistono tre tipologie di vaucher che permetteranno poi di avere un notevole sconto». Dal 15 maggio il ristorante-pizzeria riaprirà con il servizio di asporto e delivery.

«Per le consegne a domicilio abbiamo la nostra Patata Car in collaborazione con Giusti Auto - dice il titolare - per noi sono

molto importanti le collaborazioni con le aziende del territorio, nel nuovo menù abbiamo prodotti locali e unici come la pasta del Pastificio Morelli e del Pastificio Caponi. Non proporremo solo le pizze ma anche primi, vari tipi di panini con la cecina, bocconcini e schiacciatine ma anche bevande e dolci». Le nuove modalità di offerta dei propri prodotti hanno portato il titolare del ristorante Nacar's Pergola a rivedere non solo il menù ma tutta la tipologia del locale.

«Questo è uno tra i locali più grandi della città e così abbiamo pensato di sfruttarlo al meglio rivedendo spazi e servizi e pensando ad una ristorazione più veloce ed economica - spiega il titolare Vittorio Nacar -. Ci sarà uno spazio dedicato al pub, quindi il Nacar's Pub n'burger dover poter mangiare un panino e bere una birra. Dalla prossima settimana partiremo con il servizio di asporto e consegna a domicilio. Abbiamo inserito panini, fritti e dolci, sia della tradizione toscana ma anche della cucina napoletana e siciliana. La consegna avverrà attraverso un Nacar's Box: ispirato alla scatola dell'Happy Meal, permette al cibo di restare caldo per 40 minuti». Il Barrino all'interno del Centro Torretta White di Calcinai ha avuto ideato il Caffè Drive con il quale al cliente viene servito il caffè restando nella propria auto mentre la pizzeria Scarlett ha introdotto una nuova App per ordinare e una particolare scatola per mantenere calda la pizza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nella foto sopra, Simone Sergio con l'auto utilizzata per le consegne. A sinistra, Vittorio Nacar

