

Delivery food, il ristorante Dimora Nannina di Filetta punta alla riapertura del locale

Il delivery food come esperienza nuova, anche per restare ancor più in contatto con la propria clientela. Il ristorante Dimora Nannina di Filetta di San Cipriano anche in questa esperienza del tutto nuova ha deciso di mantenere il proprio target di piatti da soffrire alla clientela. Certo non al tavolo, visto che è impossibile vista la rigida normativa dettata dall'emergenza covid. «E' una esperienza tutta nuova e che manterremo anche successivamente, quando sarà possibile ricevere i nostri clienti. – afferma il titolare Gianpaolo Zoccola – Una esperienza che continueremo perché fra i nostri obiettivi è mantenere il contatto diretto con la nostra clientela». Un contatto che non si è perso nemmeno durante i giorni duri del lockdown. «Tramite dirette dalla nostra pagina face book abbiamo continuato a dialogare con la nostra clientela. – riprende – Facendo vedere anche la preparazione di qualche piatto, delle modalità di preparazione». La tradizione del ristorante Dimora Nannina è presentare un menù con piatti a base di mare. Il pescato viene scelto direttamente dallo chef ogni giorno, recandosi personalmente al mercato per quelle che saranno le prelibatezze marinare da proporre alla propria clientela. «La varietà del menù la presenteremo anche in questo esperimento di delivery food che stiamo facendo da lunedì scorso. I nostri piatti sono a base di pietanze “povere”, tipiche del nostro mare. Come dimenticare le nostre alici, che prepariamo nelle svariate modalità. Ma vorrei anche dire che il nostro ristorante è quello delle 3 P: Pane, Pasta e Pasticceria, che sono tutte di nostra produzione. Ma vorrei anche ricordare che nella

proposta presentiamo anche frutta, ortaggi, verdura e olio che sono della nostra produzione personale». Chi chiama il ristorante Domina Nannina, ha la possibilità di una scelta ampia, oltre a ricevere un saporito cadeau. «Regaliamo a tutti quelli che ci chiamano, il pane con lievito madre di nostra produzione con 36 ore di lievitazione. – aggiunge Gianpaolo Zoccola – A questo c'è un menù che presenta due primi piatti, di cui uno che si può facilmente rigenerare al forno o nel microonde in pochi minuti. L'altro è di assemblaggio, con tutte il materiale che lo forniamo noi, in pratiche e sterilizzate buste monouso e sottovuoto. A questo ci sono le nostre spiegazioni dettagliate per cucinarlo. Tra l'altro il cliente, può anche seguire il tutorial sulla nostra pagina social».