

Ristorworld Italy

Tuteliamo & Valorizziamo la Cultura Enogastronomica
Turistica ed Artistica d' Italia

06 Maggio 2020

Un progetto low cost per la riapertura dopo la quarantena Covid 19 “Così aiutiamo a rendere sicuri gli ambienti e tornare a vivere”

Parte dallo chef catanese Andrea Finocchiaro, fondatore dell'Associazione Ristorworld Italy, e dal progettista multimediale e consulente marketing Fabio La Rosa, l'idea innovativa di limitare la diffusione del coronavirus all'interno dei locali, utilizzando un connubio di dispositivi disponibili già in commercio e con prezzi accessibili, evitando i pannelli in plexiglass.

L'insieme di questi dispositivi, secondo le intenzioni dei progettisti, permetterebbe di mantenere un ambiente interno maggiormente sterile, facilitando così il ritorno della clientela e permettendo quindi di risollevarsi e fare ripartire l'economia ristorativa italiana, in questo momento fortemente penalizzata dalla crisi.

Proprio dall'esperienza dello chef e dalla sua profonda conoscenza nel campo dell'enogastronomia italiana, l'idea è stata applicata (di base) ai locali della ristorazione, ma ciò non toglie che lo stesso sistema possa essere rimodulato anche ad altre realtà come ad esempio scuole, negozi ed altri.

Finocchiaro ha, infatti, realizzato insieme a La Rosa un breve video esplicativo, nel quale si vede come questo sistema di disinfezione degli ambienti interni e dei tavoli dovrebbe consentire al cliente di frequentare nuovamente il locale in sicurezza, pur mantenendo le distanze dai vicini e rispettando le regole di non assembramento previste dalle normative Oms per la riapertura.

Secondo il parere dello chef, infatti, un'azienda «non può vivere solo d'asporto o fare affidamento sui pochi clienti temerari che decidono di andare al ristorante». Ecco il perché di questo progetto.

Come lo stesso Finocchiaro e La Rosa confermano, si tratta solo di una idea personale che è stata elaborata graficamente, ma che non ha a supporto nessun fondamento o dimostrazione scientifica. Importante sottolineare che tale progetto non ha finalità di lucro, ma è solo una dimostrazione di supporto alla categoria dei ristoratori, particolarmente penalizzati dalla situazione sociale.

«Un progetto interessante che muove da alcune considerazioni importanti di chi questo mestiere lo conosce bene – commenta Marcello Proietto di Silvestro, presidente di Ristorworld – e la nostra associazione, oltre alle tante altre iniziative messe in cantiere in tutta Italia in questo periodo di quarantena, ha deciso di contribuire concretamente alla ripresa delle attività. Ringrazio lo chef Finocchiaro e quanti hanno lavorato gratuitamente e con grande spirito di solidarietà al progetto».

Guarda il video: <https://youtu.be/ztVkXMTznio>

Associazione Ristorworld Italy

Viale Europa 9 Randazzo (CT) Cap 95036 - Codice Fiscale: 93171870871

Mail: info@ristorworlditaly.it - Info: 333.5021044 – PEC associazioneristorworld@pec.it