

LA CUCINA ITALIANA

Ristorazione anti-Covid innovativa, parola di Francesco Panella

10 settembre 2020



di **Stefania Virone Vittor** redazione



Tante le idee innovative presentate
che hanno il visionario imprenditore

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)

Costa Group,



La ristorazione ai tempi del Covid-19 non è storia facile, ma al **Cibus Forum Food & Beverage** (<https://www.cibus.it/cibus-forum-2-3-settembre/>) di Parma è stata raccontata con forza, determinazione e tanta speranza. A inizio settembre, si sono dati appuntamento per il primo evento *phygital* gli operatori italiani ed europei del Food & Beverage al fine di discutere le strategie di ripartenza del settore. Tra questi, **Francesco Panella**, imprenditore romano, che vive la dura situazione da una parte all'altra dell'oceano: a Roma con il ristorante di famiglia **Antica Pesa - Dal 1922** (<https://www.anticapesa.it/>) e a New York con **Antica Pesa Brooklyn** (<https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/la-carbonara-dellantica-pesa-di-francesco-panella/>) e **Feroce Ristorante** (<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/ristoranti/feroce-a-new-york-il-ruggito-di-francesco-panella/>) su Manhattan. Era stato proprio lui qualche mese fa ad andare **ospite da Alessandro Cattelan** (<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/francesco-panella-epcc-emergenza-coronavirus-covid-19/>) per portare luce sulla difficile condizione dei ristoranti e un messaggio di ottimismo e fiducia nel futuro. Allora, ci aveva anticipato come la soluzione fosse guardare avanti e sperimentare, creare, costruire, ideare. Come ci aveva promesso, le idee futuristiche per aiutare la ristorazione durante la pandemia globale sono state realizzate per davvero. **Francesco Panella** segue la lungimiranza e professionalità di **Costa Group** e a Parma conferma il totale supporto al domani.

Dalla transizione alla trasformazione



Entrati nella Fase 3 della pandemia, restano sul tavolo molte questioni aperte sulle quali confrontarsi: da come reagire ai nuovi scenari aperti dall'emergenza Covid-19 a come riaccendere consumi ed export. La gravità della crisi attuale necessita di un confronto più approfondito, e per questo Fiere di Parma, in collaborazione con Federalimentare, ha organizzato **Cibus Forum – Food & Beverage e Covid: dalla transizione alla trasformazione**. Accanto alle sessioni di discussione, anche una ricca offerta espositiva dove aziende food e food technologies hanno presentato agli operatori le ultime novità del settore.

Tra queste, spicca **Costa Group** (<http://www.costagroup.net/>), l'azienda italiana specializzata nella progettazione e arredamento di locali nel Food Entertainment nel mondo, che ha colto l'occasione di Cibus Forum per presentare per la prima volta le soluzioni studiate a supporto dei ristoratori, in collaborazione con **Francesco Panella**, il noto ristoratore e ambasciatore della tradizione culinaria italiana negli Usa. «Abbiamo avviato una ricerca rivolta al domani, coinvolgendo imprenditori di settori diversi per trovare insieme proposte e idee che andassero oltre il dopo Covid e ne è scaturito un lavoro prezioso, attento: soluzioni che contribuiranno a traghettare il settore dell'ospitalità verso il futuro», ha detto Franco Costa, presidente di Costa Group.

Le innovazioni 4.0



Costa Group non ha perso tempo e sin dai giorni del lockdown si è attivata per la ricerca di soluzioni innovative per far fronte ai nuovi scenari aperti dalla pandemia globale. La convivialità tutta italiana del piacere della tavola è parte integrante della nostra cultura, apprezzata in tutto il mondo, e non può essere abbandonata. **Francesco Panella** è il partner ideale per questa crociata e, insieme a studiosi e designer, ha elaborato nuove risposte alle nuove domande sul come conservare, come servire, come far sentire il cliente protetto e fiducioso. Al Cibus di Parma è stato presentato in anteprima un modello di ristorazione dalle varie sfaccettature adattabile a ogni tipo di servizio, dal bar al ristorante stellato. Costa Group ha svelato in esclusiva l'inedito progetto Take-Away di Autogrill, a breve presente sulle autostrade italiane, qui reinterpretato e integrato con una cucina «fast good» e un ottimo caffè napoletano.

Alcune delle proposte futuriste

Sanitunnel. Si tratta di un box igienizzante personalizzabile, da posizionare all'entrata di locali pubblici. Misura la temperatura corporea, rileva il corretto utilizzo della mascherina e il passaggio al suo interno garantisce la sanificazione istantanea di persone e oggetti in transito attraverso una leggera nebulizzazione.

Caldo & Freddo Sanificato. Un dispositivo brevettato che si applica all'interno di frigoriferi professionali a circolazione forzata di aria, per sanificare le superfici interne e le superfici dei prodotti conservati attraverso un'azione stermicida efficace fino al 99% contro i microrganismi nocivi come virus, muffe, batteri.

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



Conservazione a caldo. Ecco quello che Francesco Panella aveva anticipato come «frigoriferi a caldo». Si tratta di una vera e propria rivoluzione nel campo della conservazione dei piatti a temperatura di esercizio. Frutto della sperimentazione e grazie alla collaborazione con il dipartimento di Fisica della Materia dell'Università di Parma, guidato dal prof. Cassi, il sistema di conservazione a temperatura di servizio, mantiene fino a 200 porzioni sopra i 63°C, garantendo la massima sicurezza alimentare, oltre che tempi di servizio rapidi e operatività più efficiente.

Sanibottle & bicchieri. Grazie al potere antibatterico e antivirale della luce UV e Led, si possono rivoluzionare le procedure di sanificazione. L'assorbimento di raggi UV-C distrugge la struttura del Dna dei microorganismi neutralizzandone le cellule viventi, rendendo quindi innocui in pochi secondi virus, batteri, lieviti e funghi.

Cocktail Experience. La cocktail experience, abitualmente contraddistinta dal momento di entertainment offerto dal barman al banco bar, oggi deve evolversi per offrire un'esperienza più sicura, ma altrettanto coinvolgente. Il cliente viene "sorpreso" direttamente al proprio tavolo. Il cocktail viene imbottigliato in eleganti boccette monoporzionamento servite attraverso un nuovo «rito», estremamente curato, come fosse un regalo.

Pentole, piatti & Co. Grazie all'impiego di semplici manici rimovibili, i piatti possono essere serviti al cliente limitando il contatto tra l'operatore e il prodotto, garantendo inoltre il distanziamento sociale e rafforzando la sicurezza



durante il servizio attraverso l'impiego di coperchi sui piatti che ne preservino qualità e igiene.

Separé. Invece del plexiglas, Costa Group ha scelto, sin da subito, soluzioni originali che rappresentino un valore aggiunto all'interno dei locali e che vadano oltre il post Covid. Ottimo esempio sono questi semplici, ma funzionali, divisori in tela richiudibili, realizzati da Emanuele Martera con la collaborazione dei detenuti della Casa Circondariale di La Spezia. Un gesto buono in più.

Dalla teoria alla pratica

Non è mancata l'occasione per mettere in pratica i diversi accorgimenti innovativi appena raccontati. Infatti, durante il Cibus Forum è stata offerta una particolare cena. Denominata *Aseptic Gala Dinner*, nasce dalla prolifica collaborazione tra **Costa Group** e **Francesco Panella**, il quale ha messo in campo il talentoso fratello chef **Simone Panella**. Il menu ha confermato ancora una volta il buongusto di casa Panella: dall'entrée *Petto d'Anatra affumicato, Fichi, Crumble al Miele, Gelato alla Senape* fino al *Risotto alle Zucchine Romanesche, Fiori di Zucca, Mozzarella in Cubetti, Perlage di Alici* per poi chiudere con una deliziosa *Cheesecake di Ricotta di Bufala, Visciola candite, Sablé alle Nocciole*. Si è trattata di una serata decisamente speciale, iniziata nel Sanitunnel per poi accomodarsi nella sala allestita tenendo le distanze e rallegrata dai separé dipinti a mano. Un'esperienza gastronomica innovativa secondo i protocolli di sicurezza sanitaria post Covid-19, che non ha certamente limitato il piacere della serata.



Il video messaggio del ristoratore romano ha ricordato come le istituzioni abbiano un ruolo fondamentale in questa situazione anomala: «Mi auspico che tutta la parte politica aiuti noi imprenditori ad abbassare la pressione fiscale affinché possiamo usare la nostra creatività e il nostro talento d'impresa per emergere in momenti così difficili». **Francesco Panella** torna in tv a ottobre con il nuovo programma *Riaccendiamo i fuochi* per dare ancora una volta sostegno ai colleghi e al settore della ristorazione, che trovano in lui il portavoce perfetto.

