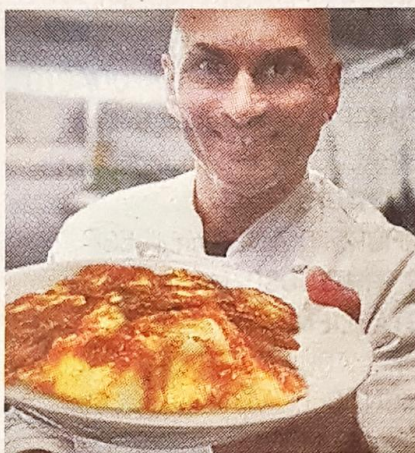


LUCA PIRRELLO Cuoco e titolare de "La Taverna", a Rovegno

Le delizie della Val Trebbia si ordinano con RaviolApp «I clienti? Partner in cucina»

A «La Taverna» di Rovegno, in Val Trebbia, hanno già lanciato la RaviolApp: ognuno sceglie i piatti preferiti direttamente dallo smartphone. E per Pasqua i menù richiesti superano già quota 80. La particolarità? «Il cliente diventa il nostro partner, l'executive chef per la parte finale, la cottura di quanto ha ordinato. Siamo a 50 chilometri da Genova, non potremmo portare i pasti caldi. Così li prepariamo, mettiamo in atto tutti i metodi di conservazione e abbattimento del prodotto e li consegniamo, nella "food box". L'ultimo passaggio va compiuto dai clienti nelle loro cucine». Nessuna paura: a «La Taverna» allegano anche le istruzioni per non rovinare tutto proprio all'ultimo. Primo divieto: l'uso del microonde.

Luca Pirrello, 50 anni, è alla guida de «La Taverna» con la moglie Laura. Una realtà familiare: con mamma e papà ci sono i figli Samuele, Gabriele e Rachele.



Luca Pirrello mostra un piatto

Una scelta di vita, maturata nel 2008 dalla voglia di andare via dalla città. La famiglia ci sa fare in cucina ma pure nell'uso dei potenti mezzi offerti dal web. Già nel 2020, allo scoppio della pandemia, «La Taverna» ha saputo sfruttare l'online.

Per Pasqua i menù proposti sono due: classico (tre antipasti, tre primi, tre secondi e due dolci a scelta: 35 euro scontato) e superiore (tre antipasti, quattro primi, quattro secondi, due dolci a scelta: 48 euro scontato). Tra le scelte, un'infinità di ravioli compresi quelli

«della ricetta della Val Trebbia, dei primi del 900, con sfoglia agli spinaci, ripieni di riso, salsiccia e bietole e conditi con burro e salvia» spiega Pirrello.

Nel menù superiore, fra i piatti, anche l'accento su funghi porcini e tartufo nero: come con le lasagne Vecchia Taverna con funghi porcini, besciamella e formaggio Alto del Trebbia. O con i ravioli con sfoglia bicolore, classica e al cacao, ripieni di crema di tartufo nero, ricotta, patate e formaggio grana. «L'anno scorso con il lockdown ci siamo attivati dotando il nostro sito di una parte di e-commerce – afferma Pirrello – il sistema ha funzionato e siamo andati avanti anche nei fine settimana. Questo nuovo filone ci ha portato benefici anche "in presenza": tutte le volte che abbiamo potuto riaprire siamo andati benissimo». E ora, con la "food box", «il pranzo di Pasqua è un gioco di squadra con i nostri clienti». —