

Con Giovanna Simionato e Renato Pasqualato parliamo di ristorazione, dei problemi in tempo di Covid-19 e delle nuove opportunità o soluzioni tra cui quella dello *street food*. Dopo il successo del ristorante La Osteria di Marcon, hanno deciso di abbandonare l'attività stanziale e di andare *on the road* insieme alla loro attività di ristorazione. Hanno tirato a lucido e attrezzato con cucina professionale una mitica roulotte Airstream Globetrotter classe 1962, luccicante gioiellino argentato, e si sono messi in moto. Il cibo da strada (*street food*) s'è andato affermando negli ultimi anni, Giovanna e Renato l'hanno interpretato in modo alto, portando la ristorazione di qualità radicata nel territorio, valorizzandone i prodotti e la tradizione culinaria, fino a livelli di eccellenza. La proposta di una ristorazione di qualità itinerante valorizza l'utilizzo dello spazio pubblico per uso civico e sociale, facendo diventare le strade, le piazze o i giardini delle stanze della casa comune ed è una proposta quanto mai efficace nell'attuale condizione di emergenza sanitaria.



Argomento 1 (durata 15:00 minuti)

Ristorazione: attività messa a dura prova dall'emergenza sanitaria, dov'è difficile conciliare l'attività in cucina e in sala con le misure e i dispositivi conseguenti all'emergenza sanitaria. Si è provato a ovviare al problema promuovendo il servizio a domicilio, ma voi avete adottato un'altra

soluzione prima ancora che il problema sorgesse. Diteci della vostra esperienza: cos'è cambiato nel passaggio dal ristorante alla strada? Cosa diventa lo spazio della sala nella vostra attività all'aperto? Qual è il rapporto con il cliente consumatore delle vostre prelibatezze? Ditemi anche del vostro menù e dell'organizzazione generale dell'attività...

Argomento 2 (durata 13:39 minuti)

Abbiamo detto della sala, passiamo ora al vino e alla cucina: come si concilia la piazza con la cantina? Avete una carta dei vini? E ditemi della cucina, non sembra da battaglia ma pare avere tutte le dotazioni e le attrezzature di una cucina professionale...

dal minuto 06:00

Qual è il raggio di azione in cui operate? Regionale o nazionale? Come cambia la cucina in rapporto al luogo in cui vi trovate?

Argomento 3 (durata 8:30 minuti)

Esperienze internazionali? Mi pare di ricordare che avevate portato lo spazio del bacaro a Londra o mi sbaglio? Cosa mi dite dell'ibridazione tra luoghi, tradizioni e persone, aspetto tipico del viaggio?



Grazie al tuo sostegno

ytali sarà in grado di proseguire le pubblicazioni nel 2020.

Clicca [qui](#) per partecipare alla raccolta fondi.

Your support will give ytali the chance to carry on in 2020.

Click [here](#) to contribute to the fundraising.

*Votre soutien donnera à ytali la chance de continuer en 2020.*

*Cliquez [ici](#) pour contribuer à la collecte de fonds.*

