



*Gli agricoltori italiani inventano il **food transfer**. Regalare un pasto a distanza farà tendenza.*

Partirà in via sperimentale nel 2011 su 80 "top ristoranti" in Italia, ma l'obiettivo è quello di arrivare ad una rete europea di circa 9.000 esercizi. Il segmento di mercato del "pasto trasferibile", attualmente inesplorato, potrebbe movimentare 150 milioni di euro all'anno, solo nel nostro Paese. Nella rete, esclusivamente i ristoranti che utilizzano materie prime di qualità e di "prossimità".

Non solo fiori e piante. Da oggi è possibile regalare un pranzo a distanza in un ristorante che garantisce qualità e soprattutto tipicità dei prodotti agricoli che provengono da un orto di prossimità gestito attraverso un accordo tra ristoratore e agricoltore. Così nasce il servizio **Food transfer**. Un'iniziativa originale ed esclusiva, pensata dai giovani imprenditori agricoli (Agia) aderenti alla Cia-Confederazione italiana agricoltori.

Food transfer è, quindi, un progetto attraverso il quale si sposano i principi che sono della sana alimentazione di altissima qualità, partendo dalla ricerca delle materie prime, prodotti fortemente legati al territorio circostante l'attività di ristorazione, quindi del cosiddetto approvvigionamento di *prossimità* o di *filiera ultra-corta*, nel pieno rispetto della naturalità del territorio, riducendo al massimo la logistica dell'alimento e garantendo così i massimi livelli di freschezza.

Forte di un attento studio di mercato, l'Agia-Cia ha individuato un segmento inesplorato che, una volta occupato, potrebbe aumentare in breve tempo di oltre 150 milioni d'euro l'indotto della ristorazione di qualità e migliorare in questo modo anche i redditi degli agricoltori che forniscono le materie prime per la trasformazione. Se - è stato spiegato - è stato un successo aver la possibilità di omaggiare a distanza con orchidee e bonsai, sarà ugualmente piacevole donare o ricevere un menù ricco di qualità, di tipicità, di legame con il territorio.

Quante volte - è stato evidenziato da Agia-Cia - succede di trovarsi dentro un ristorante, in un'atmosfera incantata, degustando pietanze squisite e voler, allo stesso tempo, condividere quell'emozione con una persona lontana? Accade e, pertanto, **Food transfer** nasce per soddisfare proprio questo desiderio. Donare, offrire, regalare un pasto, che non vuol dire limitarsi a pre-pagare un pranzo o una cena, ma compiere un gesto di vera attenzione.

Si partirà entro il 2011 - è stato anticipato - con 80 ristoranti nel solo suolo nazionale, una rete affidabile, l'"elite" della ristorazione. Giovani chef appassionati che garantiscono una cucina e

servizi di pregio ai clienti. Ognuno di questi ristoranti ha le sue specifiche e inimitabili peculiarità, ma tutte accompagnate dalla medesima filosofia. Utilizzando il servizio **Food transfer** il cliente permetterà anche ad altri di accedere ad una cultura, ad una conoscenza, ad una consapevolezza forse, fino a quel momento celata, di quale fantastica ricerca e lavoro c'è dietro un piatto di cibo.

Ma ecco come funzionerà. Contestualmente alla presentazione del conto, nei ristoranti aderenti, verrà sottoposta al cliente l'opzione *Guida al Transfer food*, utilizzando un piccolo *notebook*, il cliente troverà una dettagliata lista e presentazione dei vari ristoranti e chef (per il momento in Italia, ma diverranno oltre 9.000 in Europa) oltre che i menù in essi proposti o da essi proposti (nel caso di servizio a domicilio dello chef). A quel punto il cliente sceglierà il ristorante. Potrà addirittura stabilire uno specifico menù che intende acquistare "a distanza", oltre che segnalare gli estremi dell'eventuale beneficiario o, ovviamente, di più beneficiari a cui corrisponderà il relativo codice identificato di avvenuta transazione. Al momento del saldo/conto, direttamente nel ristorante in cui si trova, il cliente liquiderà anche il suo **Food transfer**.

C'è molto entusiasmo e ottimismo tra i giovani dell'Agia su questo progetto. "Confidiamo - è stato sostenuto - nel successo del servizio, perché potrebbe fare veramente tendenza. Gli ingredienti ci sono tutti: la sua semplicità; i *know-how* e soprattutto perché **Food transfer** è il vero momento di sintesi e compromesso tra gli strumenti economici *global* e l'unicità del tipico e del *local*".