



Comunicato stampa

## DELIVERY: INIZIATIVE SPECIALI

### Il kit gourmet di DistrEAT per il pranzo della domenica

*Continuano le Distrazioni golose per le giornate di festa.*

*Dopo il successo della consegna pasquale, DistrEAT propone la versione della domenica.*

*Il kit, consegnato il sabato dai soci nel rispetto delle disposizioni regionali, contiene tutti gli ingredienti puliti, porzionati, messi sotto vuoto, per cucinare a casa un pranzo a prova di chef, in linea con la cucina di DistrEAT.*

*Arricchisce il set, una micro carta dei vini con tre referenze lombarde*

[Milano, 15 aprile 2020] Oltre 200 i menù di Pasqua venduti, tante sono state le persone che hanno acquistato il primo kit gourmet ideato da DistrEAT. «Un successo che non ci aspettavamo e che ci ha piacevolmente spiazzato e fatto riflettere su quanto sia importante, oggi più che mai, proporre esperienze prima ancora che proposte gourmet, che pure sono al centro della linea di cucina del nostro ristorante», commenta così **Andrea Tirelli**, uno dei tre chef del locale di **via Imperia 3**, in prossimità di Alzaia Naviglio Pavese. Un'esperienza chiusa in un sacchetto, riempito di materia prima di qualità e di stagione, di istruzioni per l'uso e, se richiesto, del vino selezionato dal sommelier Guido Dossena. «Per questo secondo appuntamento, abbiamo scelto tre etichette di vicinato: due prodotte dalla Cantina Urbana separata da noi solo dal ponte pedonale giallo sul Naviglio Pavese sul quale si apre il nostro ingresso, e un brut della zona della Franciacorta di un produttore piccolo, Nicola Gatta, della zona più orientale della Franciacorta».

La qualità, appunto, racchiusa nelle **porzioni sottovuoto** di quegli stessi prodotti proposti in carta; la garanzia assicurata dalla **consegna fatta di persona** con mezzi propri e nel rispetto delle disposizioni; l'attenzione e la cura nel servizio (è prevista anche al **versione vegetariana** del kit), proprio come se si fosse al tavolo del locale, dove nessun dettaglio è lasciato al caso, compresi menù (**lista allergeni inclusa**) e carta dei vini ragionata.

È stato proprio immaginandosi seduti al tavolo del loro ristorante e non tra i fornelli, che i 5 soci di DistrEAT hanno dato vita al ciclo delle *Distrazioni*, «un format immaginato per far divertire, infondere ottimismo e aiutare a guardare avanti» spiega Federico Sordo, chef di cucina a DistrEAT.

Il **Kit gourmet** che **si ordina via mail entro venerdì 17 aprile (info@distreat.it)**, al **prezzo di 25 euro per ogni persona (si paga tramite bonifico)** e che DistrEAT **consegnerà sabato in giornata**, nel rispetto delle direttive: il cliente riceverà a casa un sacchetto con tutto ciò che serve (ricette, ingredienti porzionati ed eventualmente bottiglia di vino), per preparare, in un'ora circa, il pranzo della domenica. E sono proprio il tempo e la cura che ognuno dovrà mettere in cucina, l'esperienza autentica che DistrEAT vuole offrire con questa sua scatola magica. Che oltre a essere curata negli ingredienti ha la pretesa di essere una distrazione sincera in giornate tanto complesse.

#### Come ci sarà nel kit

Il **menù**, le **ricette** degli chef e tutti gli *ingredienti*, pesati, puliti, messi sottovuoto e porzionati e la mini carta dei vini ragionata.

Al momento di ordinare, si dovrà indicare per quante persone si vuole cucinare. Sono stati previsti kit anche per chi vive solo e la versione vegetariana del menù.

#### Modalità di ordinazione

**Via mail a [info@distreat.it](mailto:info@distreat.it) entro e non oltre venerdì 17 aprile**

La mail dovrà indicare:

- Numero dei menù
- Indirizzo completo
- Indicazioni sul citofono

DistrEAT Ristorante & Bar – via Imperia 3, Milano – tel. +39 339 67 78 204

[info@distreat.it](mailto:info@distreat.it) – [www.distreat.it](http://www.distreat.it)

Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30

Orari Bar: lun-ven 08.00-17.00; mar-ven 08.00-02.00; sab 18.00-02.00

# DIS TR EAT.

- Telefono
- Copia del bonifico bancario

## Costo e Modalità di pagamento

- 25 euro a persona, consegna inclusa, vini esclusi
- Tramite bonifico bancario

**Il menù di domenica 19 aprile (25 euro a persona, vino escluso). Tempo di preparazione: 1 ora**

### Il primo

Spaghetti cacio&pepe, fave e limone

*Ingredienti consegnati: spaghetti d cuocere, crema di pecorino, bacelli di fave, limone*

### Il secondo di carne

Filetto di maiale arrosto con patate al forno

*Ingredienti consegnati: filetto di maiale, patate e condimento per la verdura*

### Il secondo vegetariano (alternativa alla carne)

Guacamole di piselli, verdure primaverili, cacioricotta di capra

*Ingredienti consegnati: Guacamole di piselli, verdure primaverili, cacioricotta di capra*

### Il dolce

Panna cotta al cioccolato con biscotto al cioccolato e sale

*Ingredienti consegnati: panna al cioccolato, colla di pesce, biscotto*

## I vini

### La bollicina

Ombra

Nicola Gatta, Gussago (Brescia)

Chardonnay, Pinot Nero (80%, 20%)

(15 euro)

### Il bianco

M bianco

Garganega

Cantina Urbana, [Milano](#)

(9 euro)

### Il rosso

M rosso

Corvina (in anfora)

Cantina Urbana, [Milano](#)

(9 euro)

## DistrEAT

via Imperia 3

20142 Milano

tel. +39.339.67.78.204

info@distret.it – www.distreat.it

## Ufficio stampa

Studio Giornaliste Associate BonnePresse

Marianna Corte +39.347.42.19.001

Gaia Grassi +39.339.56.53.179

info@bonnepresse.it www.bonnepresse.it

DistrEAT Ristorante & Bar – via Imperia 3, Milano – tel. +39 339 67 78 204

info@distreat.it – www.distreat.it

Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30

Orari Bar: lun-ven 08.00-17.00; mar-ven 08.00-02.00; sab 18.00-02.00