

# DISTR EAT

Comunicato stampa

## DELIVERY: INIZIATIVE SPECIALI

### Con la *Distrazione del Risveglio* DistrEAT termina la consegna dei kit gourmet e si prepara alla riapertura del proprio giardino oltre che della sala interna

*Con il set goloso per la prima colazione del weekend, lo staff del ristorante milanese sul Naviglio Pavese sospende la consegna delle Distrazioni, format nato per il pranzo pasquale e che con la consegna di sette kit diversi è arrivato a circa 500 persone. Un'idea nata per mantenere un filo diretto con la propria clientela e per mettersi alla prova in questo periodo di tempo sospeso appena vissuto.*

*Con la **Distrazione del Risveglio** lo staff è pronto a riaprire il giardino e la cucina con il suo menù gourmet e il bar con i dolci sfornati dagli chef. Gli stessi che entrano anche nell'ultima Distrazione*

[Milano, 19 maggio 2020] Si conclude con dolcezza la consegna a domicilio dei kit golosi, una tappa questa che segna un nuovo inizio che, ora più che mai dovrà essere governato dalla creatività, la stessa che in questo periodo di quarantena ha rafforzato l'affiatamento del giovane team dove ognuno ha continuato a giocare il proprio ruolo ma tutti hanno saputo vestire panni diversi. Sette le Distrazioni, dal pranzo della festa, a quello a prova di teen per risollevarli gli adulti dal peso della cucina quotidiana, fino ai kit per l'aperitivo con tanto di playlist originale. E alla prima colazione, il set goloso che gli chef consegneranno **venerdì 22 maggio** pomeriggio a tutti quelli che lo avranno **ordinato in tempo via mail o via WhatsApp entro la mattina di venerdì**. La *Distrazione del Risveglio*, così si chiama l'ultima proposta firmata DistrEAT, segna la conclusione di un percorso che i ragazzi di DistrEAT hanno camminato rimanendo fedeli alla propria linea di cucina e coerenti con quello che DistrEAT rappresenta: un luogo della buona tavola, un bar aperto fino a notte fonda e uno spazio di aggregazione per un quartiere che si sta affermando (DistrEAT ha un ingresso in Alzaia Naviglio Pavese e non è lontano dalla Naba e dallo Iulm).

La formula si ripete anche per questa settimana distrazione: **ingredienti sottovuoto porzionati e pronti per essere cotti, scaldati e rifiniti**. Dai **biscotti e cioccolato e sale** dei quali gli chef consegnano l'impasto, alla fetta di **Pan brioche** sfornato nella cucina di DistrEAT che deve solo essere scaldato, fino alle **crêpes**, disponibili su richiesta anche nella **versione vegetariana**, senza dimenticare un **tortino con scaglie di cioccolato**, la **marmellata preparata dai cuochi** e l'**estratto** di mele, carote e zenzero. Tutti prodotti che si trovano al **bar di DistrEAT**, dove è possibile fare **colazione nel giardino (domenica è chiuso; sabato apre solo sera)** e dove trovano spazio anche i coperti (circa 50) per il ristorante che riapre nel pieno rispetto delle normative vigenti.

#### **Distrazioni del Risveglio per il penultimo weekend di maggio**

Il **Kit gourmet** si ordina **via mail entro venerdì 22 maggio** ([info@distreat.it](mailto:info@distreat.it); **WhatsApp 339.67.78.204**), al **prezzo di 15 euro per ogni persona (si paga tramite bonifico)** e lo staff di DistrEAT lo **consegnerà venerdì pomeriggio dalle 15:00 alle 18:00**. Nel rispetto delle direttive, il cliente riceverà a casa un sacchetto di carta con all'interno tutto ciò che serve per informare i dolci per la colazione gourmet.

#### **Come ci sarà nel kit**

Gli ingredienti porzionati e le rispettive indicazioni per la preparazione e la cottura

#### **Modalità di ordinazione**

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-sab 08.00-02.00; sab 18.00-02.00**

# DISTR EAT.

Via mail a [info@distreat.it](mailto:info@distreat.it) o via WhatsApp 339.67.78.204 entro e non oltre venerdì 22 maggio

## Cos'è DistrEAT

Un ristorante guidato da cinque amici, tre cuochi che hanno maturato la loro esperienza nelle brigate di chef illustri e due responsabili di sala, uno dei quali sommelier. DistrEAT (circa 60 coperti) si trova nella casa padronale di una riseria degli Anni 30 dove oggi c'è un autentico **distretto creativo**. La cucina, curata da uno **staff giovane e dinamico**, è parte integrante di un'agenzia internazionale di comunicazione con la quale il ristorante condivide gli spazi aperti: il **giardino** che nella bella stagione può accogliere fino a 50 coperti; un **bar** che la mattina propone dolci preparati nella cucina di DistrEAT, la sera si trasforma in un locale per l'aperitivo e, il dopocena, è un luogo ideale per un after dinner al banco.

Un **luogo di incontro**, dunque, a due passi dalla Naba e dallo IULM; di giorno, all'ora di pranzo, è frequentato da giovani, ma anche da professionisti in pausa lavoro e per la cena è preferito da gourmet. Il ristorante propone una **cucina italiana equilibrata**, corretta, che può guardare anche oltre confine e che propone ai propri ospiti una **carta dei vini principalmente di referenze nazionali e di piccoli produttori** (circa 140 etichette).

## Lo staff

Il ristorante è gestito da cinque giovani soci.

**Federico Sordo** ha 29 anni e ha collaborato con alcuni tra i più noti ristoratori della Lombardia (famiglia Cerea, Claudio Sadler, Davide Oldani e Cesare Battisti al Ratanà). In cucina è lui a seguire anche la pasticceria.

**Andrea Tirelli**, 32 anni, dopo essere stato a lungo all'estero, è tornato in Italia per lavorare al Ratanà. In brigata è quello che parla meno e difficilmente si farà vedere lontano dai fornelli.

**Gabriel Urgese** ha lavorato al Jellyfish Restaurant di Montreal e al Santa Virginia a Brera. Di tutti è il più giovane (24 anni) e quello più internazionale.

**Guido Dossena**, il maître di sala e sommelier, 45 anni, è un profondo conoscitore di vino. La sua ricerca per i piccoli produttori è maniacale.

**Davide Aru**, 35 anni, ha maturato esperienza nelle sale della ristorazione internazionale, in particolare in Australia e a Hong Kong.

## DistrEAT

via Imperia 3  
20142 Milano  
tel. +39.339.67.78.204  
info@distreat.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