Delivery Valley, l'innovativa start up dedicata alla dark kitchen italiana

gigaburger-1-39c2a611

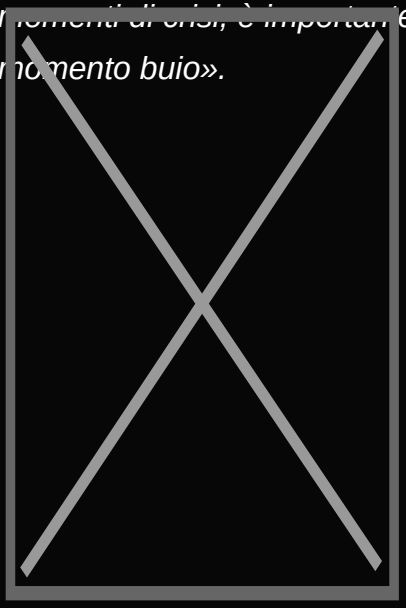
La crisi economica legata al Covid-19 ha modificato gli scenari economici di ogni settore, incluso quello della ristorazione, che è tra i più colpiti. Tuttavia, grazie al supporto della tecnologia e alle intuizioni, questo momento di incertezza può essere trasformato in opportunità. Così si stanno affermando sempre di più le dark kitchen, ovvero cucine nascoste, che effettuano solo consegne a domicilio. Un vero e proprio fenomeno mondiale, che ha trovato casa anche a Milano, in via Col di Lana, 8. Infatti, da un'idea degli chef Alida Gotta e Maurizio Rosazza Prin nasce Delivery Valley, innovativa e gustosa start up aperta a giugno 2020, che ha già effettuato più di 10mila ordini e che si definisce come la prima vera e propria dark kitchen italiana, poiché il progetto si basa sin dalla nascita sull'utilizzo della food tech e a differenza di altre realtà già esistenti, non nasce dalla riconversione di un ristorante tradizionale.

Grazie alla collaborazione con le principali piattaforme di delivery,è possibile assaggiare a Milano le creazioni di Alida e Maurizio e del loro nutrito staff. Cinque tipologie di ristoranti virtuali tra cui scegliere, per soddisfare tutti i tipi di palato e cinque marchi, riuniti sotto un'unica grande famiglia.
Si parte dalla pizza in padellino di Lievito Mother F****r, passando per l'esagerato hamburger di Giga Burger e il succulento pollo di Gira Girarrosto, fino ad arrivare a gustosissime costine di maiale in salsa barbecue targate Giga Ribs e Fritt Fighter, croccanti fritti misti di carne e pesce per soddisfare tutte le esigenze culinarie.



«Ho scoperto i primi esperimenti di dark kitchen nei miei viaggi tra Los Angeles e Berlino. Dopo un lavoro lungo due anni, sono riuscito a realizzare l'obiettivo di portare in Italia questo fenomeno rivoluzionario. Inoltre, al contrario di quanto accade altrove, il laboratorio di Delivery Valley è a vista e ha sede in una via centralissima di Milano, quindi possiamo chiamarla anche "white kitchen" – afferma **Maurizio Rosazza Prin** –*Infine, la start up, in un panorama sociale ed economico così complesso come quello attuale, costituisce un vero e proprio faro per la rinascita. Basti pensare che dopo il lockdown di marzo, abbiamo assunto a tempo indeterminato tre persone, che avevano perso il lavoro proprio a causa dell'emergenza sanitaria».*

Pilastro di Delivery Valley è **Alida Gotta**, Ceo& Founder, accompagnata dalla sorella Erika, a capo della cucina: *«Per me è un grande onore poter collaborare a capo di questa "pink kitchen" con mia sorella. Credo che sia importante che noi donne siamo protagoniste di rivoluzioni e cambiamenti, grandi o piccoli che siano, e che iniziamo a imporre la nostra voce. Il messaggio che vogliamo trasmettere con il nostro progetto è proprio quello di andare avanti, nonostante tutto. Davanti ai momenti di crisi, è importante rimboccarsi le maniche e cercare delle soluzioni per superare questo momento buio».*


Alida Gotta è stata medaglia d'argento alla quinta edizione di MasterChef

Italia. Appassionata di cucina sin dalla tenera età, dopo l'esperienza televisiva ha collaborato con grandi aziende e ha realizzato diversi showcooking. Da poco ha lanciato il suo nuovo sito web www.alidasuperfood.com, con nuove rubriche e contenuti. Ama definirsi chef de folie, smiling e trèsjolie, punta a creare sapori unici con un'estetica della mise en place che non lascia nulla al caso e la sua cucina è caratterizzata da ingredienti ricercati e di qualità.

Maurizio Rosanna Prin, dopo una laurea in economia e gestione delle imprese e il master in Marketing e Comunicazione nella storica Accademia della Comunicazione a Milano, inizia il suo percorso

professionale come copywriter, ma la cucina è il suo primo grande amore. Nel 2012 cambia la sua vita partecipando alla seconda edizione di MasterChef Italia e conseguendo il secondo posto. Da qui collaborazioni con importanti brand come Mc Donald's, AMC e Frankee programmi tv come"Colpo di cucina", un format tv di Fine Living, del quale è anche autore; e"Football's Kitchen" per Gambero Rosso Channel, per il quale ricopre nuovamente anche il ruolo di autore. Nel 2013 ha dato vita a Chissenefood, un blog con ricette, idee e racconti per non smettere mai di osare e sperimentare. Una filosofia di vita che ha come obiettivo restituire il lato divertente della cucina alle persone. Nel 2014 è stato protagonista di Colpo di cucina, un format tv di Fine Living. Nel 2016 Maurizio è stato volto televisivo di Gambero Rosso Channel con Football's Kitchen. Oggi Maurizio continua a stupirci con showcooking unici dall'impronta "fusion oriental". Il suo motto è: "In cucina, come nella vita, non bisogna mai avere paura di sbagliare".