"SottoCuoco" : nasce l'app italiana del food delivery di qualità

LECCE — Questa mattina si è svolta presso la sede del Distretto Agroalimentare di qualità Jonico-Salentino — Città del Gusto del Gambero Rosso, in piazzetta Panzera 3, Lecce, la conferenza di presentazione dell'app "SottoCuoco".

SottoCuoco è la prima startup del food delivery che vede protagonisti tutti coloro che hanno una grande passione per i fornelli, tanto da farne un lavoro. La conferenza e stata preceduta dalla cooking session della chef Alessandra Civilla, che ha guidato i SottoCuochi nella preparazione di un "Risotto al carpaccio di ombrina, panura e Capocollo croccante".

Al termine della preparazione, alcuni food blogger hanno fornito ai SottoCuochi indicazioni sulle principali tecniche di fotografia e racconto del piatto.

Partner della Cooking Session: Alex Ristorante, Donna Oleria, Mocavero Salumi, InMare Reho Allevamenti, Cantele.

L'app di SottoCuoco nasce a Roma dalla collaborazione fra Barbara Politi, giornalista professionista, fondatrice e Direttore Operativo del progetto e il Centro Studi e Ricerche "Spazi Comuni", diretto da Francesco Pezzulli, sociologo, ricercatore ed esperto in app innovative.

Barbara Politi è una giornalista professionista (www.barbarapoliti.it). Ha maturato lunghe collaborazioni nelle redazioni giornalistiche di carta stampata e televisioni, già ufficio stampa del Comune di Lecce, è consulente di comunicazione di aziende e associazioni. Nel 2017 lancia il format video di promozione eno-gastronomica del

territorio, Il Pranzo di Babette, un viaggio alla scoperta dei produttori e della ristorazione del Sud Italia.

Spazi Comune è un Centro Ricerca e Sviluppo che si occupa prevalentemente della Progettazione e Sviluppo di Software e Piattaforme web innovative, nonché di sistemi ICT per la semplificazione amministrativa. Nato a Roma nel 2006, il Centro è inoltre specialista nella realizzazione di piattaforme Educational e di Comunità digitali nel settore cinema e food.

SOTTOCUOCO — il nome richiama la citazione tratta dal film "Amici miei" — è la prima delivery community del "food di qualità" che raccoglie appassionati di cucina distribuiti fra le principali città italiane. Figura cardine del progetto, infatti, è il SottoCuoco, attorno al quale ruotano servizi all'utente, occasioni di formazione e preferenze della rete. Il portale (www.sottocuoco.com) con APP scaricabile su Android e IOS, diventa piattaforma di incontro tra domanda e offerta, in cui gli utenti possono registrarsi gratuitamente, proponendo e acquistando servizi in modo diretto.

L'APP vanta già partnership di rilievo. Tra queste, la collaborazione con la produzione teatrale "Ricette d'Amore" di Cinzia Berni, con la regia di Diego Ruiz, che promuoverà l'APP nella stagione 2019 nei più importanti teatri d'Italia.

La partnership con MSC Crociere, che si concretizzerà nella realizzazione di un contest culinario che vedrà protagonisti i SottoCuochi d'Italia. Il vincitore si aggiudicherà una crociera MSC acquistata da SottoCuoco.

Durante la conferenza stampa, sono state illustrate le tappe del SottoCuoco tour che, dalla Puglia al resto d'Italia, toccherà le più importanti piazze e fiere di settore del Paese.

A suggellare il battesimo di SottoCuoco, Matteo Achilli, imprenditore italiano self made. Nel 2012 ha fondato Egomnia

S.r.l., società attiva nel settore ICT e proprietaria del portale www.egomnia.com, il social network italiano per trovare lavoro con oltre 1.600 aziende aderenti. La sua missione è promuovere la meritocrazia e aiutare le persone a trovare lavoro direttamente presso la sua azienda o indirettamente attraverso soluzioni di quest'ultima. Nel maggio 2012 Panorama Economy gli dedica la copertina, battezzandolo "Italian Zuckerberg". Nell'aprile 2017 e nel maggio dello stesso anno sono le testate Millionaire e Uomo&Manager a puntare su di lui. Sulla vita di Matteo Achilli si è ispirato il film "T he Startup", prodotto da Rai Cinema e Eliseo Cinema nel 2017, regia di Alessandro D'Alatri. La storia di Matteo Achilli è raccontata nel suo libro autobiografico dal titolo "The Startup", edito da Rizzoli nel 2017. Achilli è stato anche inserito da Business Insider nel 2014 nella lista "The Most Powerful Person in Tech At Every Age", risultando il ventiduenne più potente al mondo nel settore digitale.

Solo ad inizio 2018, 4 milioni di italiani hanno usato una delle startup già esistenti per farsi consegnare il cibo a casa; un trend che riguarda soprattutto la fascia di età tra 25 e 34 anni, quella ormai meno propensa a perdere tempo davanti ai fornelli e magari spendere troppo al ristorante. E il mercato sembra davvero destinato a crescere, visto che nel giro di 3 o 4 anni il valore potrebbe arrivare a 2 miliardi e mezzo di euro.

Gli stessi dati vengono confermati da Coldiretti: il food delivery è un mercato in netta crescita, nelle città la copertura è migliore rispetto ai centri più piccoli e i giovani sembrano i più propensi ad usufruirne. SottoCuoco diversifica l'offerta già presente e le conferisce un carattere "indentitario", di legame con il territorio: la catena non nasce dai ristoranti, ma dalla cucina domestica, vera culla delle tradizioni gastronomiche. Il risvolto della promozione turistica dei territori è chiaro: anche i turisti,

dopo aver fatto tappa nei ristoranti più rinomati, potranno intercettare un SottoCuoco attraverso l'APP per assaporare un piatto preparato in casa, con ingredienti di qualità.







