

DELIZIALY

Delizialy innova il mercato del fine dining digitale realizzando i sogni gastronomici degli appassionati di cibo.

Esperienze gastronomiche uniche, che prendono vita attraverso le preferenze degli iscritti alla community. Il top Chef Matteo Fronduti e lo stellato Pietro Leemann, le ultime cene inedite scelte dagli utenti.

Delizialy è la **prima piattaforma italiana di crowd** dedicata al **fine dining**. Delizialy vuole cambiare il modo di uscire a cena dei milanesi, permettendo ai tanti appassionati di cibo di vedere realizzate le loro esperienze gastronomiche dei sogni da scegliere tra le tante proposte di menù inedite presentate da chef talentuosi. Il meccanismo è semplice: dopo un attenta selezione delle proposte di menù, sono gli iscritti alla community, con le loro preferenze, ad avere l'ultima parola e determinare quali sono le cene da realizzare.

Ecco come funziona: all'interno della community è possibile vedere quali chef propongono menù inediti, leggere le loro storie, i racconti, le loro proposte di menù e selezionando l'opzione di acquisto in anteprima, gli iscritti alla community possono eleggere una proposta e trasformarla in cena da vivere al ristorante. Infatti, una volta raggiunto un numero minimo di partecipanti, la proposta si trasformerà in un vero e proprio evento-cena, che potrà essere scoperto e acquistato anche da chi non è ancora membro della community. Conclusa la cena è inoltre possibile lasciare una recensione che potrà essere letta da altri appassionati di cibo. Tutte le proposte di menù sono creazioni, oltre che inedite, esclusive per la community di Delizialy e diverse dalle proposte in carta.

Delizialy accompagna quindi l'appassionato di cibo alla scoperta di nuove esperienze gourmet, ideate con i migliori chef e ristoranti di Milano, per stuzzicare la fantasia di chi ama il buon cibo, di chi è desideroso di sperimentare proposte inedite ed essere protagonista della nascita del prossimo successo gastronomico o magari scoprire il prossimo talento chef.

Online dal 2016 grazie a 4 Soci con la passione del buon cibo, ha già all'attivo alcune cene di successo targate Matteo Fronduti (Top Chef Italia), Pietro Leemann (1 Stella Michelin), ed altri grandi chef di talento che attendono il loro pubblico ossia il fattore chiave del successo delle cene Delizialy.

Delizialy offre una via d'accesso nuova, collaborativa, trasparente e meritocratica al mercato della ristorazione, a chef di talento esordienti e non, nonché un nuovo modo di uscire a cena per vivere esperienze gastronomiche uniche scelte da appassionati di cibo.

DELIZIALY

Le proposte del mese di gennaio

Un'esperienza stellata firmata **Pietro Leemann**, Chef-patron di **Joia**, primo e unico ristorante vegetariano ad aver conquistato una stella Michelin in Europa, che propone alta cucina naturale senza ingredienti animali. Per la community di Delizialy ha creato il menu da cinque portate **Riflessione su Passato e Presente** che svela messaggi e principi cardine della filosofia alimentare dello Chef attraverso un percorso unico fatto di sapori, aromi e pennellate di colore, valorizzando le eccellenze italiane con tecniche e ispirazioni provenienti dalle lontane terre d'oriente.

La cena si è svolta mercoledì 18 Gennaio 2017 presso il ristorante Joia.

L'altro protagonista del mese è lo Chef **Marco Tronconi** che stupirà con effetti speciali su tema unico con le sue **Declinazioni di Baccalà**, vero e proprio inno a uno dei suoi ingredienti del cuore. Dopo il successo del format proposto nella Trattoria del Nuovo Macello, Marco Tronconi accetta una nuova sfida con **"La Cucina dei Frigoriferi Milanesi"**, un luogo dall'allure cosmopolita in cui la passione per il cibo dialoga con l'arte, la moda e la cultura per dare vita a un'esperienza unica.

La cena si svolgerà giovedì 26 Gennaio 2017 presso la Cucina dei Frigoriferi Milanesi.

www.delizialy.com

Delizialy: la prima piattaforma online collaborativa che realizza
cene indimenticabili selezionate da appassionati di cibo.

Riconoscimenti

Programma 4 innovation

Innovitis Gymnasium 2015/2016

Seeds&Chips 2016

Impact Hub Milano: vincitrice a luglio 2016 di un programma di accelerazione nella sede di Milano, dove sta proseguendo il proprio percorso di crescita e raffinando il proprio servizio all'interno di un contesto giovane e dinamico, popolato da numerose realtà imprenditoriali e startup innovative.

Contatti

Eliana Grassini <eliana@delizialy.com>

Giovanni Tomarchio <g.tomarchio@ilredeicuchi.com>