

# VICE CAMPIONE DEL MONDO DI PIZZA SFIDANDO IL COVID CON LA SUA STARTUP

*Pubblicato il 13 Maggio 2021 di redazione*



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Il Covid-19 ha avuto un impatto drammatico sulla vita delle persone e sfortunatamente anche su specifiche attività merceologiche. Tra le più colpite ci sono state le attività legate al mondo della ristorazione. Le chiusure imposte hanno portato tantissimi ristoranti stellati e non, a poter lavorare solo con **l'asporto e il domicilio**.

In un momento **complesso e difficile** come quello dovuto a questa pandemia, c'è chi però ha lavorato per riuscire a reinventarsi con un nuovo format sicuro e al contempo ideale a far degustare alle persone piatti unici e gustosi, come il vice campione del mondo di pizza: *Luca Broccatelli* **con la sua Start Up** "*Il Gourmet a Casa tua*".

## Dalle cucine stellate a una Start Up di successo

**Luca Broccatelli** inizia la sua carriera a 18 anni lavorando nelle cucine stellate e mettendosi alla prova con gare a livello mondiale nel mondo della pizza, quando incontra uno dei principali esponenti del settore nel 2012.

Grazie al suo impegno e dedizione riesce a diventare vice campione del mondo di pizza. Questo percorso tra uno dei simboli della cucina italiana "la pizza" e le cucine stellate in cui ha lavorato, l'hanno portato a maturare una **nuova idea imprenditoriale**.

Un'idea che ha portato alla nascita della sua Start Up "[Il Gourmet a Casa tua](#)" che si occupa proprio della realizzazione di un percorso degustativo unico e indimenticabile, portato direttamente a casa delle persone.

Una soluzione che non solo gli ha permesso d'incrociare due mondi che spesso si pensa siano distanti, la **tradizione popolare a quella gourmet**, ma anche di contrastare a un momento difficile come quello della pandemia globale.

## Eccellenza culinaria a domicilio: un'esperienza unica

Il percorso gourmet che viene organizzato a domicilio per chi decide di vivere quest'esperienza unica a livello culinario, porta a scoprire l'eccellenza di un servizio studiato nei minimi dettagli

da **Luca Broccatelli**.

In primo piano, la scelta delle materie prime utilizzate, prodotto provenienti dal territorio con la scelta di formaggi, salumi, oli e vini prodotti da veri esperti del settore. Il tutto viene unito a una pregiata e **deliziosa pinsa romana** di altissima qualità.

Con questi ingredienti di altissima qualità, lo chef grazie alla sua esperienza e al suo estro riesce a dare vita a un assortimento di pinse romane gourmet dal gusto inimitabile e davvero unico. L'obiettivo finale è fornire un'esperienza organizzata per riportare in tavola: il mangiare genuino, la serietà, l'amore e la **passione per il buon cibo e il buon vino**.

## **Corsi culinari a casa tua**

La Start Up si occupa di offrire un'esperienza culinaria di eccellenza a domicilio ma anche di organizzare corsi di cucina, **senza che ci si debba spostare da casa**. I corsi sono dedicati a coloro che amano cucinare e desiderano imparare da uno chef di grande estro e capacità come riuscire a preparare piatti gourmet. **I corsi sono tenuti da chef con esperienza internazionale** e che vantano nella loro carriera grandi successi. Si possono scegliere diversi corsi culinari da quelli dedicati alla cucina di mare, alla pinsa romana, fino al **settore della panificazione**.

