



Tu chef particular: cocina y compra a la carta para una ocasión especial

LOCALIZACIÓN: Sevilla

DURACIÓN VTR: 1:40

RESUMEN: Aquellos que no tengan tiempo para cocinar en casa habitualmente o bien pretendan sorprender con una cena especial a sus invitados esta Navidad pueden contar con los servicios de Leonardo Melchiorre. Este argentino afincado en Sevilla cocina en el domicilio de sus clientes. Con el asesoramiento de un nutricionista elabora menús semanales para familias y comidas para eventos o celebraciones puntuales. Una vez acordado el menú, el propio cocinero se encarga de comprar los productos buscando la máxima calidad al mejor precio. Leonardo, chef profesional, puso en marcha esta idea de negocio hace un año como complemento a sus trabajos temporales en restaurantes de primer nivel.

VTR:

Ana se hace la misma pregunta que muchos en estos días: ¿qué cocinar en Navidad? Pues, a partir de esa duda, este argentino afincado en Sevilla ha desarrollado su particular idea de negocio. Es cocinero a domicilio.

LEONARDO MELCHIORRE
Cocinero

"Yo cocino en casa del cliente para el día a día o para un evento específico, ya sea un cumpleaños, un aniversario... Tengo un blog, la gente se contacta por el blog y a partir de ahí elaboramos el menú".

Una vez acordado el menú con su cliente, se encarga de la compra. Hoy toca visita al mercado de la Encarnación, en Sevilla. Verduras y el ingrediente estrella esta vez: el pavo.

CONVERSACIÓN TELEFÓNICA

- Oye, Ana, que ya tengo la compra.
- Hola, Leo.
- ¿Estás en casa?
- Sí.
- Vamos a cocinar.

Minutos después, manos a la obra...

TOTAL ANA VÁZQUEZ
Clienta

"Trabajo fuera, estoy todo el día fuera, no tengo tiempo. Tampoco se me da muy bien la cocina y poder recurrir a un experto, pues me parece una idea maravillosa".

Leonardo, cocinero profesional, lleva un año con este negocio. Un complemento a sus trabajos temporales en restaurantes de primer nivel. Con asesoramiento de un nutricionista, realiza también menús semanales para familias.

LEONARDO MELCHIORRE
Cocinero

"Hay clientes que tienen alguna alergia. Entonces, en función a sus necesidades se le elabora el menú para él o para su familia completa y ya se planifica la semana".

Ya sólo falta el horno. Cinco horas después... el pavo relleno está listo para pasar a la mesa.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es