



food-franchising

Scelta della materie prime
con una selezione di prodotti
partenopei di altissima qualità

di Manuela Pelosin



CUCINA NAPOLETANA ? Sì, grazie. Ma solo da ROSSOPOMODORO

Nel 1997 il dott. Franco Manna, con alle spalle un'esperienza nel settore della ristorazione, decide con alcuni amici di sviluppare un nuovo progetto. La sua caratteristica principale sarà la cucina partenopea: nasce così **Rossopomodoro** che apre i battenti in Corso Vittorio Emanuele a Napoli.

L'idea viene realizzata con ampio successo tanto che i clienti fanno la fila per deliziarsi con le prelibatezze della casa, prima su tutti la pizza!

L'aspetto fondamentale di **Rossopomodoro** è la scelta della materia prima: una selezione di prodotti partenopei di altissima qualità. Dall'apertura ad oggi, il locale, grazie all'efficiente lavoro del prof. Antonio Sorrentino (responsabile della qualità dei prodotti), si rifornisce di farina, olio, pomodoro, pasta, mozzarella e liquori da aziende certificate. Tutti questi ingredienti sono fondamentali per dare alla pizza il sapore della tradizione, è quindi importante che siano di qualità eccelsa, **Rossopomodoro** si affida da sempre a dei produttori fidati che coltivano i propri prodotti con la semplicità di un tempo. Questo garanti-



sce merci sane e genuine, le parole d'ordine della catena.

Dal 2007 Rosso Pomodoro collabora con Slow Food, un'associazione internazionale no profit che opera per la salvaguardia delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio d'estinzione. Grazie a questa associazione, nella cucina di **Rossopomodoro**, abbiamo il piacere di ritrovare prodotti non facilmente reperibili che le aziende produttrici coltivano quasi esclusivamente per il ristorante, scongiurando così un'estinzio-

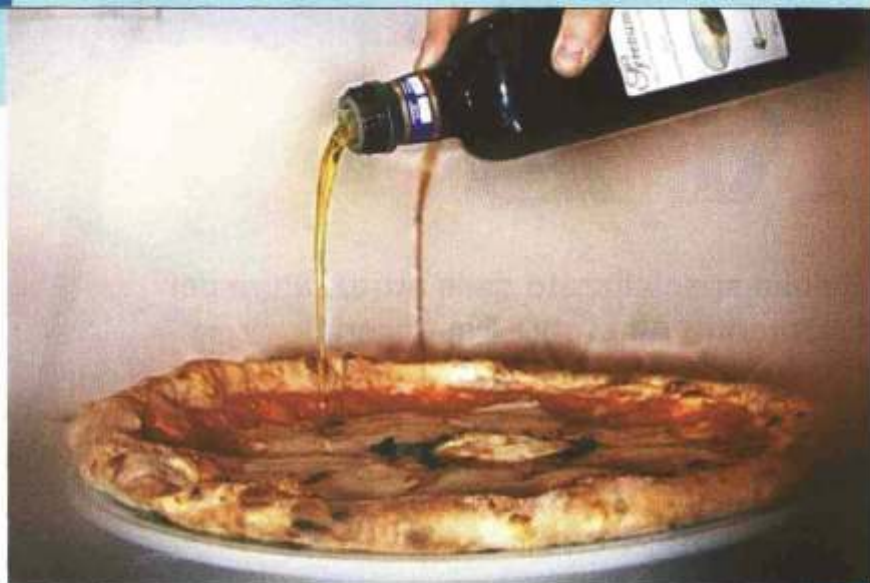
ne che impoverirebbe la cucina campana. Questo aspetto aiuta il ristorante ad ottenere a breve un enorme successo, tanto da considerare l'ipotesi di portare **Rossopomodoro** fuori dai confini di Napoli già un anno dopo la prima apertura.

A sostenere questo progetto è un napoletano doc amato da tutta la penisola: Fabio Cannavaro. Il calciatore propone, nel 1999, di aprire a Parma le porte di **Rossopomodoro**, dove ai tempi occupava le linee difensive della squadra gialloblu.



Nella città emiliana la combinazione della pizza napoletana e l'efficiente servizio determinano il pieno successo dell'iniziativa. Da qui in poi è una continua ascesa: **Rossopomodoro** apre a Roma e Milano. Questo il trampolino di lancio per poi espandersi in tutta Italia nei sei anni successivi con quasi 70 locali e sbarcando poi oltre confine a Reykjavik, Copenaghen, Buenos Aires e Londra. L'enorme successo però non va a minare le caratteristiche che hanno fatto conoscere ed amare la catena, l'aiuta anzi ad affermarsi sempre più. In tutti i locali i prodotti sono gli stessi, forniti dalle medesime aziende, persino l'acqua viene certificata e, come succede per la sede inglese, viene esportata direttamente dall'Italia per far sì che vengano ricreati i sapori napoletani anche all'estero.

Il viaggio di **Rossopomodoro** continua in questo mese portando la cucina partenopea anche a Tokio e New York in collaborazione con Eatly, associazio-



ne che esporta i prodotti della tradizione italiana in tutto il Mondo.

Rossopomodoro è una delle grandi catene in franchising d'Italia, ma come nasce una collaborazione con essa? Innanzitutto un elemento di massima importanza è il luogo dove si vuole aprire il locale che deve essere giudicato idoneo dal presidente Franco Manna e dai responsabili allo sviluppo. Deve essere

situato in una zona di forte passaggio con collegamenti veloci dai punti salienti della città che lo andrà ad ospitare.

In secondo luogo il futuro titolare dell'esercizio verrà sottoposto a sei mesi di formazione (responsabile della formazione è la dottoressa Clelia Martino) sulle tecniche di gestione del locale, ed il pizzaiolo, già affermato nella sua po-

Franco Manna



sizione, apprenderà le regole della cucina che caratterizzano la catena.

Rosso Pomodoro inoltre fornirà il layout relativo alle attrezzature e quell'arredamento che da sempre caratterizza la catena. Il forno non sarà di produzione industriale ma verrà costruito sul posto da un artigiano napoletano, un professionista che rifornisce tutte le pizzerie **Rossopomodoro** con uno speciale design estetico studiato dal prof. Dalisi e con le caratteristiche del forno a legna artigianale. Le principali differenze dai forni industriali sono l'apertura stretta e 340 mattoni che compongono la platea. Questo consente la giusta umidità durante la cottura, e garantisce il "cornicione alto" caratteristico della pizza napoletana.

Questo mix di collaborazione e professionalità ha quindi assicurato un successo illimitato alla catena, con un fatturato annuo di circa 70 milioni di euro e più di 1700 dipendenti. Ogni locale ha un numero di dipendenti che varia dai 13 ai 20 ed un fatturato medio di 1,5 milioni di euro.

Perché quindi andare a mangiare da **Rossopomodoro**?

Semplicemente per poter gustare il sapore della vera pizza napoletana, per la professionalità dei suoi dipendenti e per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Nel menù di **Rossopomodoro** non mancano mai due pizze doc: La Verace e la San Marzano, le più richieste.

La Verace è la pizza napoletana per eccellenza: pomodoro e basilico freschissimi, mozzarella di bufala Dop, olio extravergine d'oliva Dop di Sorrento. Una delizia per il palato, un gusto semplice per visitare Napoli senza muovere un passo.

La San Marzano invece abbina il pomodoro e il basilico alla mozzarella e al grana regalando ai sensi un sapore leggero e delicato.

Da quest'anno inoltre **Rossopomodoro** offre ai propri clienti la possibilità di apprezzare anche a casa i prodotti tipici partenopei, vendendoli nei propri locali (da questo mese anche tramite internet). Visitate il sito www.rossopomodoro.it per saperne di più sul meraviglioso mondo della cucina napoletana!

