

Da Lavezzola Surgital lancia in Italia dieci locande Ca' Pelletti

Alle prime due, aperte a Bologna nel 2013, si sono aggiunte quelle di Padova, Bergamo e Firenze. Si punta anche all'estero




24 Marzo 2023 Surgital esporta la Romagna con “Ca’ Pelletti”, la catena di locande che l’azienda ravennate sta aprendo in diverse città per far assaporare a tutti, anche fuori regione, le specialità e il culto dell’ospitalità tipici di questa terra. Alle prime due, aperte a Bologna nel 2013, si sono aggiunte quelle di Padova, Bergamo e Firenze, e si prevede di portare, nel Centro - Nord Italia, il numero dei locali a dieci entro il 2024, diventando il riferimento della gastronomia romagnola con un format ben definito e riconoscibile. L’idea si è sviluppata intorno alla profonda conoscenza culinaria di un marchio ormai noto tra i professionisti della ristorazione, i cui prodotti sono utilizzati nei migliori ristoranti al mondo.

Un progetto imprenditoriale di alto profilo, che conferma ulteriormente il valore di un’impresa del territorio dalla solidità ormai comprovata. “La natura di Surgital rimane comunque produttiva. Questo importante e strategico progetto ci consente di diversificare, sempre rimanendo fedeli ambasciatori della cultura romagnola, che già sosteniamo portando la nostra pasta fresca nel mondo – spiega Elena Bacchini, Direttrice Marketing Surgital (nella foto). L’Emilia Romagna sta lavorando tanto per farsi conoscere anche all’estero e come aziende dobbiamo contribuire a questo processo. Per ora, infatti, Ca’Pelletti si svilupperà nel Centro e Nord Italia, ma vorremmo spingerci fuori confine”. Affrancare Ca’Pelletti oltre confine sarà un passaggio non immediato, ma naturale, visto che Surgital vanta già un’importante presenza in oltre 60 Paesi, dove le viene riconosciuto il merito di aver portato la pasta fresca grazie alle tecniche di surgelazione più avanzate.

Con le dieci locande si presume il raddoppio dell’attuale fatturato di 6,5 milioni di euro (previsione

2023). Nuove aperture significano anche nuove assunzioni: ogni ristorante conta una media di 18 dipendenti. Punto di forza è la varietà dei profili professionali disponibili: il direttore e i manager dei locali sono a contratto a tempo indeterminato, mentre gli addetti multiservizi possono scegliere tempi lavorativi più contenuti, basti pensare che il 70% di loro, ad oggi, sono studenti e studentesse con contratti ad hoc strutturati appositamente per coniugare le esigenze di studio con quelle lavorative. “Surgital da sempre è al fianco delle giovani generazioni – conclude Elena Bacchini -. In Ca’Pelletti siamo lieti di accogliere ragazze e ragazzi che vogliono affiancare al proprio percorso scolastico un impiego che permetta loro di continuare a studiare maturando in contemporanea un’esperienza professionale sul campo”.

La proposta delle locande Ca’Pelletti coniuga lo stile fast casual dining, la qualità della ristorazione, la velocità di servizio e un prezzo competitivo, 365 giorni all’anno. Punto di forza è la cucina aperta tutto il giorno, dalla mattina con la “Signora Colazione”, passando dal pranzo alla merenda, fino all’aperitivo e alla cena. Il menù spazia dalle Tagliatelle al ragù ai Cappelletti, dai Pici ai Bartolacci, fino alle immancabili Piadine, ma anche insalate e taglieri di salumi. Elemento distintivo di Ca’ Pelletti è l’accoglienza: in locanda si può fare esperienza anche della filosofia del buon vivere, in un ambiente caldo e confortevole dove sentirsi a casa.

In Ca’Pelletti, Surgital porta così a valore tutta la passione per la cucina tradizionale e l’esperienza maturata nel settore della pasta fresca surgelata, oggi estesa anche a sughi e piatti pronti. 

© copyright la Cronaca di Ravenna