la Rassegna.it
Fondata nel 1906

12 Maggio 2017

Food in franchising, a Bergamo aperture a catena

Tra gestione diretta e franchising, si contano 150 insegne in città e provincia. Così il cibo di strada mette sempre più radici abbracciando la qualità

Un cartoccio di patate da passeggio, un’arancina siciliana come snack, una piada romagnola a pranzo e tapas e montaditos all’aperitivo. Lo street-food mette ormai radici, trasferendosi da chioschi e mercati itineranti, e abbraccia la qualità. La nostra città sta tenendo a battesimo nuove catene – come nel caso di “Chips House” e dell’ “Antica Fabbrica dell’Arancina” -, sta innovando la polenta, prodotto tipico per antonomasia celebrato “Da 30 Polenta”, e sta accompagnando lo sviluppo, tra Bergamo e Milano, attraverso il Gruppo Percassi, di colossi come Starbucks, della catena di cucina giapponese Wagamama e di Casa Maioli, oltre alla cucina naturale e plant-based di Soulgreen.

Tra le food court che ormai si specializzano nei centri commerciali e catene della ristorazione tra gestione diretta e franchising, si contano, tra città e provincia, circa 150 insegne. E il food si conferma uno dei settori più dinamici e che ha saputo rinnovarsi anche nel resto d’Italia: “Nel 2015 la ristorazione ha trainato il franchising con quasi 2,5 miliardi di fatturato, con un’ottima crescita dato che nel 2013 ammontava a 2 miliardi – commenta Emanuele Basile di Assofranchising Confcommercio -. I nuovi format della ristorazione sono in costante evoluzione e fermento: dallo street-food mobile replicato in varie declinazioni, a partire da versioni originali di apecar, alla ristorazione della salute, agli smoothies bar. Non manca una vera e propria celebrazione delle specialità regionali, dal coppo di fritto napoletano alla torta al testo umbra”. Alla valorizzazione dei prodotti di casa nostra si somma l’importazione di formule di successo all’estero: “Negli ultimi tre anni hanno avuto un grande sviluppo gli american diner degli anni Cinquanta – continua Basile -. E recentemente in Italia hanno fatto il loro ingresso veri e propri colossi della ristorazione, dal “KFC-Kentucky Fried Chicken” a “Domino’s pizza”, da “100 Montaditos” a “Starbucks”, a “Denny’s”, leader a stelle e strisce del milk shake”. Dalla polenta che inorgoglisce Bergamo alle tapas spagnole, passando per un’arancina della Vucciria, una piada di Cervia e patatine fritte all’olandese, ecco alcune delle specialità da stuzzicare di catena in catena, dal centro della città alla provincia.

La Rassegna
https://www.larassegna.it/food-in-franchising-a-bergamo-aperture-a-catena/