Steak, il regno della tagliata strizza l’occhio al franchising

«Suddivido i ristoranti in categorie: ci sono quelli dei grandi chef, che fanno una classe a parte; ci sono i ristoranti a conduzione famigliare, che hanno le loro caratteristiche ben precise, poi ci sono i ristoranti cinesi. Noi, invece, siamo per il gusto urbano in continuo divenire di piatti e sapori: vogliamo far mangiare bene con prodotti italiani sani ad un giusto prezzo». Così Marina Bongiorno, imprenditrice di successo nel settore dell’abbigliamento e dell’attrezzatura antinfortunistica, interpreta il ruolo dello Steak Restaurant, in via Fermi al numero 10 a Curno, del quale è titolare. «Un bel salto dall’antinfortunistica alla ristorazione? Sì, certamente – ammette -, ma c’è un filo conduttore. Il progetto è nato per caso ma è stato approfondito. Il legame della nostra azienda storica con il mondo della ristorazione è infatti radicato, visto che forniamo divise per il personale di cucina e di sala a diverse realtà in tutta Italia comprese le scuole professionali. I contatti quindi non mancano ad ogni livello per poter attingere informazioni e professionalità con un interscambio di idee».

Il locale, è molto bello con i suoi arredi che uniscono sapientemente stile essenziale e tocchi originali e, soprattutto, accogliente dai colori rosso e nero che risaltano. Altre definizioni sarebbero riduttive, visto che con la professionalità e cordialità del personale di sala ci si sente immediatamente a proprio agio, accompagnati anche da una discreta musica in sottofondo. Come sempre,

comunque, l’attenzione maggiore va a ciò che viene servito in tavola, che viene presentato con un originale e curato menù tutto illustrato, quasi per gratificare prima gli occhi e poi il palato. Piatti unici, antipasti, primi, secondi di carne e pesce, pizze, insalatone in crosta di pizza, carta dei dolci, carta dei vini: una proposta completa con un mix di innovazione e tradizione tra cucina italiana ed internazionale a prezzi decisamente equi. I primi vanno dagli 8 ai 12 euro, i secondi di pesce dai 10 ai 17 di gamberi e scampi alla catalana, le tagliate, servite con contorno, da 15.50 a 21 per quella di filetto, senza contare l’interessante soluzione del “Basta un piatto”. La nota in più è che il coperto non si paga mai, altro punto a favore del mettere a proprio agio gli ospiti.

«Abbiamo quattro cuochi, uno per ogni settore, e non lasciamo nulla all’improvvisazione – spiega la patronne -, usiamo soprattutto materie prime certificate. Il menù cambia ogni sei mesi e per la pausa pranzo abbiamo sempre un piatto del giorno a prezzo economico (primo, secondo e contorno più acqua e caffè a 10 euro, oppure c’è il del piatto speciale a 15 euro *ndr.*). La nostra è anche una clientela bussiness e il nostro obiettivo principale, come detto, è quello di trovare il giusto rapporto tra prezzo e qualità. Cerchiamo la massima soddisfazione del cliente e non mettiamo certo in gioco la buona reputazione ottenuta nel tempo dalle aziende della nostra attività principale, anzi cerchiamo sempre di migliorarci. Può sembrare un paradosso, ma forse è meglio non essere nati ristoratori, così ci mettiamo più attenzione e curiosità per arrivare a delle novità e comunque a fare bene sempre». Dell’accattivante carta una parte rilevante è dedicata alle tagliate. Ci sono la degustazione del tris di tagliate, la tagliata allo Steak, la

tagliata di filetto allo Steak, la tagliata rucola, grana, aceto balsamico e pinoli, la tagliata profumata alla salsa Steak e la tagliata francese. Per non farsi mancare nulla c'è anche la tagliata di pollo con rucola, pomodorini e ricotta salata. «Ebbene sì, siamo specialisti sulle tagliate – ricorda Marina Bongiorno –. Anzi, in verità, non ne facciamo un mistero, ci siamo autoincoronati "re della tagliata" e facciamo il possibile perché questo titolo non venga messo in discussione. Si tratta solo di provare!» Ambiente e cucina meritano senz'altro una visita, a maggior ragione se si considera che il conveniente rapporto qualità-prezzo ricercato dalla proprietà è stato senz'altro raggiunto.

I punti di forza della formula

Marina Bongiorno

Un'idea nata per essere replicata. Non poteva infatti fermarsi solo a Curno l'iniziativa di Marina Bongiorno con la realizzazione, per il momento, dell'unico Steak Restaurant. È pronto infatti il pacchetto globale degli accordi economicocontrattuali per lo sviluppo di una rete in franchising. E scegliere Steak Restaurant significa poter disporre della certezza di un prodotto di qualità con materie prime certificate e in grado di soddisfare tutti i palati e la sicurezza di un menù capace di esercitare un forte appeal in

linea con i trend di un consumo veloce, dinamico ed economico. Cosa chiede Steack Restaurant ai propri partner? La collocazione in aree anche non principali ma centrali, caratterizzate dalla presenza di uffici e zone commerciali che garantiscano un discreto bacino d'utenza anche negli orari diurni e la replica del format del locale originale con sala rossa e sala nera, stile minimalista post industriale, televisori che trasmettono sfilate di moda, oggetti preziosi (troni, cornici d'oro, ecc.), atmosfera intima, sottofondo musicale. I cani sono benvenuti, la griglia è a vista e il menù in diverse lingue. Menù che varia ogni sei mesi e che comprende piatti italiani e internazionali come la famosa tagliata alla francese con salsa Steak, la paella, i primi piatti di pasta fresca e i piatti di pesce. Alla pizza è stato riservato nella carta un trattamento particolare in quanto ad ogni tipo è stato abbinato un famoso Fashion brand. Ecco quindi che la pizza margherita è diventata pizza Prada, la napoletana Dolce & Gabbana e via di seguito. Tutto comunque è molto chiaro nel menù. Steak Restaurant fornirà ai propri affiliati un periodo di formazione di almeno tre mesi per il direttore, lo chef, il pizzaiolo e il responsabile di sala, un manuale operativo in particolare per la preparazione dei piatti e dettagli sulla loro composizione, le norme per l'accoglienza del cliente ed un piano di marketing e attività di comunicazione.

Steak Restaurant

via Fermi, 10

Curno

tel. 035 462504

www.steakrestaurant.it

chiuso la domenica