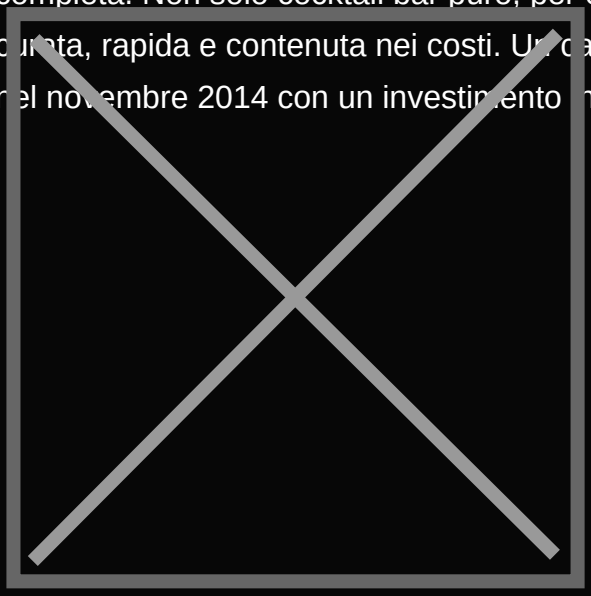
Gesto Fai il tuo, il successo di un format ibrido e green

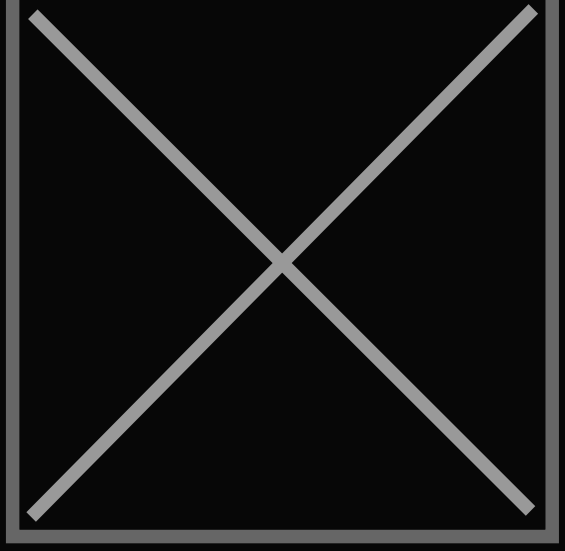
img2405-d859d023

Per incrementare gli affari a cena è una buona strategia orientarsi verso una soluzione ibrida e completa. Non solo cocktail bar puro, per esempio, ma anche tapas bar con una proposta di qualità, curata, rapida e contenuta nei costi. Un caso di successo è Gesto Fai il tuo, insegna aperta a Perugia nel novembre 2014 con un investimento iniziale di appena 11 mila euro dalla giovane Martina

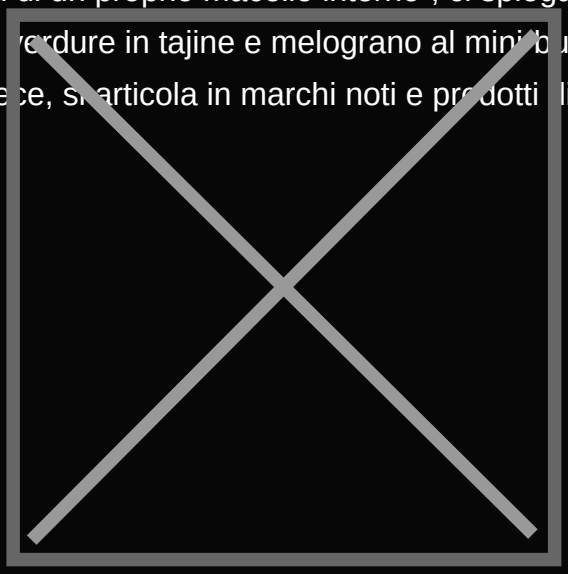


Lucattelli. In tre anni ha conquistato anche Firenze, Milano e Bologna e ora si appresta a sbarcare a Roma. “Rispetto alla concorrenza, noi ci differenziamo per le materie prime di altissima qualità selezionate in basi a criteri di ecocompatibilità, la filosofia ecosostenibile, l’interazione con i clienti, l’ambiente accogliente e la cura nei dettagli. Inoltre, siamo un’impresa giovane: lo staff ha un’età media inferiore ai 30 anni e un notevole entusiasmo”, ci racconta Martina Lucattelli.

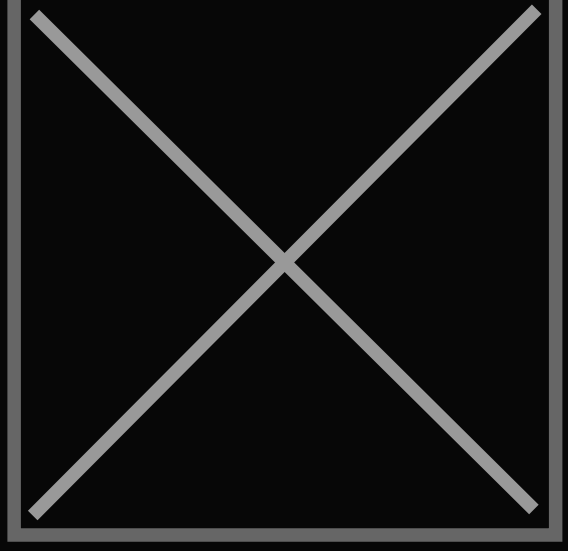
IL MENU



Per quanto riguarda il food, la carta è la medesima in tutti i locali, con piccole variazioni di prezzo e di ricette. “Tendiamo ad acquistare prodotti locali e di stagione realizzati con metodi di coltivazione, tipo di allevamento e condizioni di lavoratori e di animali sostenibili. Per quanto riguarda la carne, per esempio, ci riforniamo da allevamenti di animali allo stato brado, dotati di un proprio macello interno”, ci spiega Martina Ecco quindi circa 25 tapas, dal raviolo Wonton alle verdure in tajine e melograno al mini burger di manzo, patate chips. La proposta di vini e distillati, invece, si articola in marchi noti e prodotti di ricerca di piccole aziende dalla filosofia green.



Per quanto concerne la cocktail list, è stata studiata dal consulente Leonardo Cappiello e si compone di 10-14 signature drink a seconda della città, tutti caratterizzato da ingredienti tradizionali, privi di coloranti e additivi chimici, come gli amari tipici locali. “Usiamo anche diversi prodotti antiossidanti e ad alto contenuto di fibre e vitamine come il centrifugato di sedano e la polpa di goiaba, un frutto originario del Messico e dell’America Centrale”, aggiunge la Lucattelli.



CON L’APPROCCIO GREEN SI TAGLIANO I COSTI

Avete mai pensato che con pochi accorgimenti ecosostenibili potreste ridurre le spese di gestione del vostro locale? “Noi limitiamo i rifiuti trasformando gli scarti in ingredienti per la cucina e il bar ed evitiamo gli sprechi d’acqua grazie a un sistema di scarichi a doppio tasto e riduzioni di flusso ai lavelli” chiarisce. Non è tutto: una voce importante nelle spese riguardano le ristrutturazioni. Per risparmiare, sporcatevi anche voi le mani. “Nella progettazione di Gesto abbiamo prediletto materiali bioedili e complementi arredo di recupero che ho riparato con le mie mani, aiutando così a migliorare l’ambiente e tagliando al contempo anche alcune voci di spesa”.

Ridurre gli sprechi di cibo? I consigli di Gesto Fai il tuo

La ricetta del Gesto Fai il tuo: il Fifteen Men