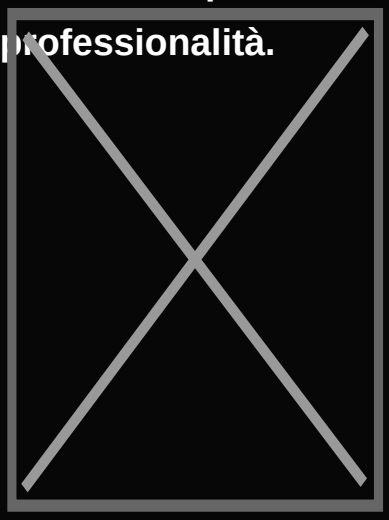
Al The Donegal di Gallarate si gusta l’Irlanda

img-7370-a6c1e4b0

Era il 1995 quando, a Gallarate, le porte del pub The Donegal si sono aperte per la prima volta: anni nei quali la voglia di avviare attività di questo tipo era tanta e supportata da un contesto socio-economico diverso rispetto a quello attuale. Nonostante ciò, a distanza di 28 anni, il The Donegal è ancora un punto di riferimento per tutti coloro che cercano un’esperienza diversa, fatta di sapori e professionalità.

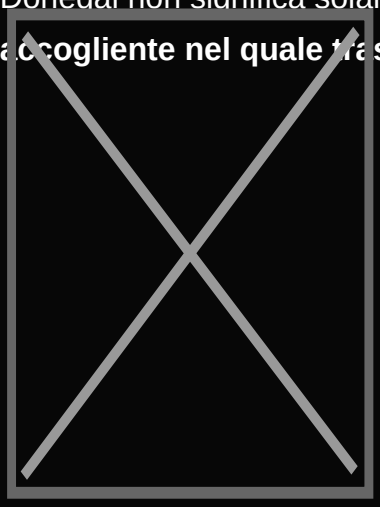


“*Siamo arrivati sin qui con tutto il nostro impegno* – racconta **Tiziana Merlotti**, titolare del pub assieme al fratello Gianni e alla cognata Maria Cristina Parachini –. *Tutti e tre avevamo altri lavori… solo Gianni arrivava da un contesto culinario perché aveva frequentato l’Istituto Carlo Porta di Milano. L’idea di avere un locale tutto nostro ci stuzzicava e l’occasione concreta si palesò quando riuscimmo a prendere la struttura dove tutt’ora siamo: uno spazio costruito in occasione dei mondiali di calcio del ’90. Lo abbiamo ristrutturato ed eccoci qui!*”.

Lo stile è quello tipico irlandese visto che pure il nome The Donegal è stato ripreso da una **contea dell’Irlanda visitata qualche anno prima dell’apertura del pub**. “*Ne siamo rimasti affascinati e abbiamo deciso di portarla, in qualche modo, anche in Italia* – prosegue Tiziana –. *All’inizio ci siamo*

orientati su una proposta food & drink basata su panini e birre ma, poco dopo, con la guida di Gianni in cucina abbiamo cambiato direzione con piatti della trazione italiana, specializzandoci sulla carne (in primis Angus irlandese e Fiorentine), hamburger e grigliate, senza rinunciare a una eccellente selezione di birre e ai classici cocktail".

Del resto Gianni ha lavorato con grandi chef come **Claudio Sadler** e Tiziana fa parte dell'associazione Donne della Birra, un connubio che dà garanzia di qualità. Una sosta al The Donegal non significa solamente trovare cibo e birre d'eccellenza, significa anche trovare un **luogo accogliente nel quale trascorrere momenti speciali**.



"*Abbiamo una buona parte di clientela fidelizzata* – prosegue la titolare –,

persone che nel 1995 venivano a trovarci con gli amici e che, oggi, decidono di festeggiare qui i compleanni dei figli… una bella soddisfazione, a conferma che il nostro approccio e la nostra proposta continua a piacere". Accoglienza ma anche serate e iniziative per animare il pub come le **'Cene in jazz'** o i **'Corsi di Cultura Birraia'**.

E quando si parla di **numeri e rincaro dei prezzi**, Tiziana Merlotti conclude dicendo: "*Il The Donegal, complessivamente, ha circa 70 posti all'interno e altri 40 all'aperto, sfruttabili soprattutto nella bella stagione. Anche noi, come tutti, stiamo affrontando l'incremento dei costi delle materie prime ma cerchiamo di gestire tutto in modo ponderato. Lo scontrino medio per hamburger, birra e caffè va dai 25 ai 30 euro, mentre per un aperitivo con birra e tagliere siamo attorno ai 12-15 euro*".

www.thedonegalpub.com