Doppio Malto Brew Restaurant prevede 6 nuovi store nei prossimi 3 mesi

giovanni-porcu-d7f23abc

L’ambizioso progetto **Doppio Malto** prende forma cavalcando il successo ottenuto nelle prime aperure. Il format di Brew Restaurant di proprietà di **Food Brand Spa**, azienda specializzata nella gestione di franchising del settore food retail, non si ferma e prevederà un piano aperture di sei nuovi punti vendita in meno di tre mesi con un investimento in risorse umane di oltre duecento persone.

Da nord a sud, passando per Bologna e tra pochi giorni anche nel cuore di Roma, accanto alla Fontana di Trevi, le pluripremiate birre Doppio Malto, nate a Erba (in provincia di Como) 13 anni fa dalla passione del mastro birraio **Alessandro Campanini**, e rese brand dall’intuizione dell’imprenditore **Giovanni Porcu**, in poco tempo si stanno facendo conoscere e apprezzare in tutta Italia.

“Doppio Malto è **una delle esperienze più coinvolgenti tra le produzioni artigianali d’Europa** - spiega Giovanni Porcu, CEO e fondatore di Food Brand, gruppo con alle spalle oltre 10 anni di esperienza nella gestione dei progetti in affiliazione, specializzata nella progettazione di nuovi format di ristorazione fortemente orientati al prodotto e all’integrazione dei processi produttivi all’interno dei punti vendita –. Quando apriamo uno store vogliamo implementare la customer experience a 360°, a partire dalla comunicazione prima che il cliente entri nel locale, passando per l’esperienza gastronomica e di intrattenimento durante la visita, e con la fidelizzazione grazie all’elevata qualità del prodotto artigianale. Siamo in costante crescita grazie anche per il continuo lavoro di ricerca e selezione delle migliori materie prime insieme a un meticoloso lavoro di sperimentazione”.

Parte integrante dell’identità di Doppio Malto sono le location. Attentamente selezionate e il più delle volte con una struttura imponente, i Brew Restaurant sono riconducibili allo stile di una classica **fabbrica di birra** con la possibilità di osservare ed approfondire all’interno del locale tutte le fasi di produzione: dalla cottura al confezionamento. Gli store di stampo americano, curati nei minimi dettagli, sono pensati come un luogo di ritrovo per gruppi di amici, famiglie e coppie. Il format Doppio Malto

prevede, oltre all’area ristorante, anche laboratori di sperimentazione brassicola e beer shop, il corner dove trovare i principali oggetti di culto dell’appassionato di birra artigianale, come i growler, i tradizionali contenitori da 2 litri per la birra alla spina d’asporto.

Le birre Doppio Malto - I brew restaurant Doppio Malto sul territorio italiano hanno spesso al loro interno un impianto di produzione di birra a vista, sotto l’occhio del cliente curioso e appassionato, dove combinare malti e luppoli per dar vita ad un prodotto fresco. 12 le spine e 12 le diverse tipologie di birra che è possibile degustare, molte delle quali detengono premi e riconoscimenti a livello mondiale, oltre alla possibilità di trovare birre stagionali e birre barricate.

La cucina - Dall’aperitivo al pranzo, dalle degustazioni alla cena, Doppio Malto propone un’offerta food integrata. La birra Doppio Malto rende unici i piatti cucinati direttamente con il prodotto artigianale e preparati utilizzando esclusivamente materie prime fresche. Una sfida complessa ma obbligata per mantenere elevati gli standard di qualità: birra artigianale prodotta sul posto e piatti esclusivamente freschi.

Nel menù spiccano **i piatti di carne cotta alla brace, gli hamburger gourmet di manzo fresco, i galletti ruspanti, le focacce lievitate naturalmente, i dolci fatti in casa** e molto altro ancora. Un’esperienza culinaria adatta a tutti i palati, vegetariani e carnivori, ma anche ai più piccoli con menù speciali dedicati.