Un anno di Pescaria a Torino, 2,2 mln di fatturato e nessuna chiusura

pescaria-57a8489b

È tempo di festeggiamenti da **Pescaria**: a ottobre ha compiuto un anno la **sede torinese di Via Accademia delle Scienze 4** con vista su Piazza Carignano, un luogo divenuto rapidamente un riferimento per gli appassionati della buona cucina. Dodici mesi a dir poco probanti quelli vissuti dall'insegna del format restaurant pugliese a causa dell'emergenza sanitaria, una sfida affrontata con la solita determinazione e organizzazione, elementi che hanno permesso di offrire un servizio continuo, senza chiusure, modulando la propria proposta gastronomica con i servizi di delivery e asporto.

Il resoconto è estremamente positivo, nonostante le difficoltà: Pescaria chiude infatti il suo primo anno a Torino con un **fatturato di 2 milioni e mezzo**.

Lo store non ha mai chiuso, neanche a marzo: sin dai primissimi giorni di lockdown la decisione è stata quella di potenziare e affinare le campagne digital a supporto del **servizio delivery** in città, creando pochi giorni dopo una piattaforma autonoma di prenotazione di pranzi e cene a domicilio (operativa per la prima volta in assoluto anche in Puglia).

La campagna pubblicitaria integrata "**Pescaria ti porta il mare**", realizzata da **Brainpull** - l'agenzia di marketing co-fondatrice del brand - in collaborazione con **Glovo** e **Sky**, insieme alla campagna di influencer marketing "**Accorciamo le Distanze**", ha ottenuto risultati d'impatto in tutta Italia: nella sola Puglia 950 contatti in 24 ore, 1000 consegne in 10 giorni, 35mila euro di fatturato in 7 giorni. A Milano e Torino: +32% Variazione Delivery, + 30% Variazione Cantina (vini di Puglia a domicilio), 20% media su fatturato previsto, crescita del 35% sul fatturato previsto, zero giorni di chiusura.

Pescaria a Torino è l'unica sede in Italia su due piani, questo garantisce sicurezza e ampi spazi adeguatamente distanziati dove è possibile provare gli iconici "**panini di pesce**" creati dallo chef **Lucio Mele**, e le altre proposte di un menu goloso, colorato e conveniente: dai primi piatti alle fritture,

passando naturalmente per gli immancabili crudi di pesce. Un locale aperto 7 giorni su 7, per 12 ore al giorno, che offre sia la prenotazione per pranzare o cenare al tavolo che quella per poter ritirare il proprio asporto a un orario concordato, riuscendo quindi in entrambi i casi a gustare le bontà di Pescaria senza alcun tipo d'attesa.

C'è solo l'imbarazzo della scelta leggendo il menu di Pescaria: dal Mare Crudo (ostriche, cozze pelose, tagliatelle di seppia, noci, gamberi e tanto altro) alle Tartare (salmone, tonno e gamberi), passando per le Insalate, il Pesce Cotto, le Fritture (Fish & Chips, paranza, alici, polpette di crostacei, frittura mista) e naturalmente i Panini di pesce: imperdibili quelli con il Polpo fritto (polpo fritto, rape aglio e olio, mosto cotto di fichi, ricotta e pepe, olio alle alici) e con i Gamberoni al ghiaccio (gamberoni leggermente bolliti, melanzana infornata, fior di latte, pancetta Santoro, chips di patate, rucola fresca, salsa artigianale con ketchup e maio della casa).

Quello di Pescaria è un progetto che non si limita all'ambito enogastronomico: i fondatori del fast food di pesce hanno anche aderito al Sustainable Restaurant Program e ottenuto la **certificazione Friend of the Sea**, che prevede la promozione di buone pratiche di consumo ecosostenibile del prodotto ittico, sostenendo attività di pesca e acquacoltura certificate. Nel nuovo menu il pesce ci sono infatti ombrina, orata, spigola Cromaris e Cobia, pesce bianco di altissima qualità allevato in ambienti privi di stress e senza ormoni, coloranti e pesticidi, e conseguentemente sostenibile.

Pescaria è inoltre il **primo format in Italia completamente plastic free**: da dicembre 2018 Pescaria ha scelto di rinunciare alla plastica monouso risparmiando circa 7 tonnellate di plastica al mese per punto vendita. Al posto della plastica posate e bicchieri in Pla, materiale derivato dal mais perfettamente simile alla plastica ma in tutto e per tutto biodegradabile e compostabile. Ulteriore punto di forza del format è la gestione ottimizzata della logistica e dei magazzini, che porta ad un tasso di spreco degli alimenti inferiore al 5%: anche per questo è stata premiata durante la terza edizione dei Retail Awards di Forum Retail in qualità di Best Logistics Project. A settembre Pescaria ha aperto anche a **Roma e Bologna**.

Pescaria
Via Accademia delle Scienze, 4
10123 - Torino
Tel. 011.4506586
https://www.pescaria.it/it/