Surgital e Ca’Pelletti insieme per diffondere la tradizione culinaria romagnola

20230328120627capellettifirenze-4a20d2b4

Surgital porta l’expertise maturata nel settore della pasta fresca surgelata, poi estesa anche a sughi e piatti pronti, **nella catena di locande Ca’Pelletti.** Un progetto imprenditoriale in espansione, che ha **l’obiettivo di far assaporare**, anche fuori regione, **le specialità e il culto dell’ospitalità tipici della Romagna.**

L’idea si è sviluppata intorno alla conoscenza culinaria di un’azienda i cui prodotti sono già utilizzati nel mondo Horeca - ristoranti, anche molti stellati, bar e locali – e, da un paio d’anni, anche in GDO con una linea di **piatti pronti dedicata al retail**.
Alle due storiche locande di Bologna, aperte nel 2013, nel tempo si è aggiunta quella di Padova, fino alle ultime inaugurate a fine 2022 all’Orio Center di Bergamo e in pieno centro storico a Firenze. Queste sono le prime di un progetto che ha **l’ambizione di portare nel Centro - Nord Italia il numero dei locali a dieci entro il 2024**, in particolare Triveneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte, diventando il riferimento della gastronomia romagnola **con un format ben definito e riconoscibile.**

“Da Ca’Pelletti si entra in angoli di Romagna, dove godersi i sapori dei piatti classici della cucina locale conditi dallo state of mind tipico di questa terra, in cui lo star bene e il sorriso hanno la stessa importanza del gusto - dichiara **Elena Bacchini**, Direttrice Marketing Surgital. *Qui mutuiamo lo storico know how della nostra azienda, tradotto in un progetto imprenditoriale focalizzato sulla passione per la ristorazione che da sempre ci contraddistingue, rendendo disponibili a tutti alcuni dei nostri prodotti tradizionalmente dedicati al food service”.*

Elemento distintivo è **l’accoglienza**: in locanda si può fare esperienza anche della filosofia del buon vivere, in un ambiente caldo e confortevole. La proposta comprende una cinquantina di piatti (Tagliatelle al ragù, Cappelletti, Pici, Bartolacci, Piadine, insalate, taglieri di salumi e molto altro) di cui pasta, lasagne e sughi rigorosamente made in **Surgital**, a riprova del legame profondo che unisce la

casa madre a questo progetto di ristorazione.
Ca'Pelletti **coniuga lo stile fast casual dining, la qualità, la velocità di servizio e un prezzo competitivo**, 365 giorni all'anno. Punto di forza è la cucina aperta all day, molto apprezzata in contesti turistici o di grande passaggio. Si parte la mattina con la "Signora Colazione", una colazione rinforzata in diverse varianti, e si prosegue con la cucina aperta tutto il giorno fino alla cena.

Con le dieci locande, il cui taglio è di **300-350 metri quadri per 100-120 posti a sedere**, si presume il raddoppio dell'attuale **fatturato di 6,5 milioni di euro (previsione 2023**). Nuove aperture significano anche nuove assunzioni se si pensa che ognuna conta una media di 18 dipendenti.
Punto di forza è la **varietà delle posizioni professionali:** il direttore e i manager dei locali sono a contratto a tempo indeterminato, con la possibilità di esprimere al meglio le loro competenze, mentre gli addetti multiservizi possono scegliere tempi lavorativi più contenuti, basti pensare che 70% di loro, ad oggi, sono **studenti e studentesse** con contratti ad hoc strutturati appositamente per coniugare le esigenze di studio con quelle lavorative.
"Surgital da sempre è al fianco delle giovani generazioni. In Ca'Pelletti siamo lieti di accogliere ragazze e ragazzi che vogliano affiancare al proprio percorso scolastico un impiego che permetta loro di continuare a studiare maturando in contemporanea un'esperienza professionale sul campo" conclude Elena Bacchini.