Il Mannarino, un 2023 tra nuove aperture e fatturato in crescita

20230404113523mannarinohead-db778426

Il Mannarino, insegna di macellerie con cucina, prosegue la sua espansione confermando il successo del suo distintivo format multicanale. Nato nel 2019 dall'idea dei giovani imprenditori Gianmarco Venuto e Filippo Sironi, il brand si pone come **obiettivo quello di rinobilitare l'antica arte della macelleria e si prepara a inaugurare entro la fine del 2023 otto nuove botteghe di quartiere**, puntando a un fatturato di **22,5 milioni (+65% rispetto al 2022)**.
L'insegna cresce, ma senza rinunciare alla **tradizione artigianale e all'autenticità** che contraddistinguono la sua proposta, dalle bombette, realizzate esclusivamente a mano, all'offerta della gastronomia "A casa di nonna", tra cui figurano le polpette al sugo e la purea di fave e cicoria, piatti simbolo della più autentica cultura gastronomica nostrana.

Il 2022 è stato un anno importante per il brand, che in pochi mesi ha più che **raddoppiato il numero di macellerie sul territori**o, inaugurando sei nuove botteghe di quartiere con cucina: Milano Navigli - che ha portato a quota quattro il numero dei locali nel capoluogo meneghino -, Bergamo, Brescia, Seregno, sempre in Lombardia, e i primi due locali piemontesi, a Novara e Torino.
Un successo frutto del lavoro di un team coeso e dell'esclusiva **esperienza multicanale offerta ai clienti**, che possono acquistare i prodotti della macelleria direttamente al banco, scegliere il proprio taglio di carne e gustarlo comodamente seduti nella sala del ristorante oppure ordinare online la propria spesa da ricevere a casa.

Sono ben 80.000 i chili di bombette che gli esperti "Mannarini" - i macellai del brand che da dietro il banco dispensano pratici consigli ai clienti - hanno realizzato a mano nel corso del 2022, confermando che i teneri involtini di carne sono il prodotto più amato dai clienti dell'insegna. Tra le costate e le fiorentine, invece, le più apprezzate sono sicuramente la Manza Reggiana, allevata in fattorie selezionate nell'area di produzione del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, la Alpina e la Fassona Piemontese.

“Siamo molto soddisfatti del lavoro e degli obiettivi raggiunti lo scorso anno”, affermano i fondatori **Gianmarco Venuto e Filippo Sironi**. *“La nostra filosofia pone al primo posto la corretta conoscenza del mondo della carne, con una particolare attenzione al benessere degli animali e degli uomini. Desideriamo offrire ai nostri clienti* ***prodotti di alta qualità****, privilegiando la* ***carne di origine nostrana proveniente da piccole realtà artigianali****. Collaborare con una rete di fornitori al 100% italiana e uno dei nostri obiettivi per l’immediato futuro”, continuano Venuto e Sironi. “Tra le best practice che ci hanno permesso di ottenere questi risultati c’è sicuramente il lavoro coeso del nostro team, che quotidianamente si impegna a far riscoprire la ricerca e l’artigianalità che si celano dietro alla nobile arte della macelleria”.*

Nel 2023 Il Mannarino punta a **inaugurare 8 nuove location e a raggiungere i 22,5 milioni di fatturat**o. A seguito dell’apertura della macelleria di quartiere con cucina di Busto Arsizio avvenuta il giorno 30 marzo, verranno inaugurate le location di Como, Pavia, Ferrara e la seconda bottega di Torino. Tra gli obiettivi de Il Mannarino c’è inoltre la volontà di **valorizzare sempre di più la carne di origine 100% italiana**. L’insegna si impegna quotidianamente nella ricerca di piccoli allevamenti locali al fine di ottenere una filiera sempre più corta e arrivare a vendere esclusivamente carne nostrana.