Il Mannarino: arriva a Como e Torino la carne a regola d'arte

20230726161147ilmannarino1-85b67ea5

Il Mannarino conquista quest'anno anche **Como** e **Torino** con due nuove aperture. Infatti, dopo la prima inaugurazione del 2023 a Busto Arsizio, si sono aggiunte le nuove location di Piazza Giovanni Amendola 11 a Como e Via IV Marzo 12 B a Torino. Quest'ultima in seguito alla precedente apertura torinese in Via della Rocca 4, avvenuta lo scorso dicembre.

Il design, anche in questo caso, ricalca le esperienze precedenti, proponendo un ambiente caldo e familiare, dalle caratteristiche sfumature gialle e verdi, con arredi in legno, ceramiche realizzate a mano e neon che riprendono gli slogan più celebri del brand.

Per quanto riguarda il format, nato nel 2019 da un'idea di **Gianmarco Venuto** e **Filippo Sironi**, Il Mannarino punta a rilanciare l'arte della macelleria, proponendo non solo il classico acquisto di carne al banco, ma anche la possibilità di gustare i tagli scelti direttamente nel ristorante o di acquisto online, con consegna a domicilio. Non fanno eccezione le nuove sedi.

Ma il successo non si limita all'**offerta multicanale**: affonda le radici nella **qualità dei prodotti scelti**, di origine italiana e di piccoli produttori locali, con un occhio di riguardo alle vecchie botteghe di quartiere, a cui il format si ispira, innovandole. Confermano **Gianmarco Venuto** e **Filippo Sironi**: "*Un anno importante ricco di novità.* ***Dal 2019 proponiamo un servizio autentico e genuino e ci impegniamo a trasmettere ai clienti la nostra filosofia****: privilegiamo i prodotti di origine nostrana e collaboriamo con piccoli produttori al fine di salvaguardare la tradizione e aiutare lo sviluppo delle filiere locali.* ***Parte del successo del format è merito diretto dei nostri macellai*** *che quotidianamente si impegnano a servire con cura e attenzione i migliori tagli di carne, dispensando preziosi consigli ai nostri affezionati clienti, che ritrovano nelle nostre macellerie l'esperienza autentica delle piccole botteghe di quartiere".*

Tra le offerte principali e più caratteristiche, che si potranno trovare anche nei nuovi punti vendita e in cui si può trovare pienamente espressa la filosofia de Il Mannarino, le **Bombette** realizzate secondo la tradizione, le costate e le pietanze della gastronomia **‘A casa di nonna**’, come le polpette al pomodoro, il Caciocavallo filante e il Manzo tonnato.