Svolta storica per Temakinho: non più solo samba e sushi, l’offerta diventa internazionale

20231204140207kino-2603c6b8

Cambia il sapore di Temakinho. Questione di contaminazione gastronomica. Niente stravolgimenti totali intendiamoci, ma **un’interessante apertura verso altri connubi culinari**, al di fuori di quello originario tra Brasile e Giappone.

La catena nata nel 2012, proponendosi come prima realtà foodservice a proporre piatti di cucina nippo-brasiliana e che oggi è **presente in Italia con 13 ristoranti** (più uno all’estero, in Francia a Lione), ha infatti deciso di **modificare una buona parte del suo menu**. Si parla dunque di alleanze con Paesi (Italia compresa) solo geograficamente distanti, ma con i quali il connubio culinario è stato reso possibile. Un flusso di passaporti del gusto che si intersecano tra loro e che hanno portato il marchio a introdurre nella sua offerta nuove ricette a **forte respiro internazionale.**

La decisione è stata maturata dai vertici della proprietà della catena, ovvero **Cigierre**, società friulana specializzata nello sviluppo e gestione di ristoranti tematici multietnici e che annovera nel suo portafoglio insegne come **Pizzikotto e Old Wild West**, e le nuove proposte culinarie si possono ordinare dal 4 dicembre.
Il primo passo è stato quello di **alleggerire il menu**, mantenendo solo i piatti ritenuti più originali e aggiungendone di nuovi frutto di gastro-contaminazioni. Alla fine, con questo turn over **si è passati dalle 100 ricette iniziali alle attuali 68.**

La decisione è stata maturata dai vertici della proprietà della catena, ovvero **Cigierre**, società friulana specializzata nello sviluppo e gestione di ristoranti tematici multietnici e che annovera nel suo portafoglio insegne come **Pizzikotto e Old Wild West**, e le nuove proposte culinarie si possono ordinare dal 4 dicembre.

Il primo passo è stato quello di **alleggerire il menu**, mantenendo solo i piatti ritenuti più originali e aggiungendone di nuovi frutto di gastro-contaminazioni. Alla fine, con questo turn over **si è passati dalle 100 ricette iniziali alle attuali 68.**

Il progetto ha contemplato **anche il bere miscelato**. La drink list è stata ampliata e, se prima accoglieva prevalentemente **Caipirinha** e alcuni grandi classici della mixology, con il rinnovamento in atto sono stati **introdotti sei nuovi signature**, tutti firmati da Massimiliano Stassi, resident bartender di Temakinho, che a sua volta ha elaborato un mix di sapori di varia provenienza territoriale.

Il cambiamento voluto da Cigierre si è reso necessario anche per **rilanciare un brand** che nel 2022 ha accusato, come si legge nell'ultimo bilancio del gruppo, una perdita netta di 12 milioni di euro dovuta a un contesto economico difficile che ha penalizzato molte realtà del canale foodservice, a fronte di un giro di affari di 22 milioni di euro.

La strategia a breve termine non prevede un'espansione dei punti di consumo, ma il consolidamento di quelli ritenuti più strategici, tra cui il ristorante in Via Boccaccio a Milano, dove nei prossimi giorni e per tutto il 2024 saranno organizzate serate **'social dinner'**, all'insegna dell'entertainment con danze e musiche dal vivo.

Al tempo stesso, il management della società friulana guarda con interesse al canale **travel retail**. *«Gli aeroporti dove siamo già presenti si sono confermati ad alto potenziale per la nostra insegn*a – ha confidato a MixerPlanet **Paola Macrì**, Business Unit Manager di Pizzikotto e Temakinho. *Dopo Linate e Fiumicino, dove abbiamo aperto un punto vendita rispettivamente ad aprile del 2022 e a giugno di quest'anno, stiamo monitorando altri scali, anche se eventuali inaugurazioni non sono previste nell'immediato. C'è poi la* ***volontà di crescere all'estero****, puntando in primis sulla Francia che è un paese che ha fornito ottimi riscontri».*