Tuttofabrodo raddoppia a Torino. Ma nel futuro c'è l'espansione in altre regioni

20240515150825imm2-9c459932

Dall’Asia a Torino. Tuttofabrodo torna con un nuovo locale a Torino, vicino a Piazza Vittorio Veneto, replicando il **format di cucina orientale contemporanea** ideato nel 2021 da Elisa Neri, amministratore delegato e co-fondatrice del brand, propone ricette che combinano tradizione asiatica con ingredienti italiani di qualità.

La nuova apertura si accompagna alla conferma del minimo comun denominatore delle ricette di Tuttofabrodo caratterizzate da una costante **attenzione all'artigianalità**; le pietanze vengono preparate a mano dal bancone e derivano dallo studio e dalle sperimentazioni di Elisa, e dall’abilità dei cuochi-sfoglini, con formazione taiwanese.

LE NUOVE PROPOSTE FOOD&BEVERAGE

Accanto ai piatti signature, il menù si arricchisce nei format. **«***Tra i piatti abbiamo Spicy Taiwan Niu Rou Mian, noodles in brodo di manzo con note aromatiche; -* spiega Elisa Neri a Mixerplanet - *Baozi, morbido panino cotto a vapore ripieno con carne di maiale; Veggie Gua Bao, morbido panino cotto a vapore ripieno di melanzane cinesi e, come dolce, il Kitty Pudding al cocco***»**.

Anche la proposta beverage si rinnova. **«***Abbiamo rivisto la selezione di tè Dammann Frères e introdotto in carta il Sake, bevanda alcolica giapponese ottenuta attraverso la fermentazione di riso; infine, abbiamo aggiunto al menù i digestivi orientali, tra cui Bai Hiu, Sake invecchiato, Shocu e Sake allo yuzo***»,** commenta la co-fondatrice.

Oltre ad essere fatte a mano, **le ricette appartengono ad una cucina consapevole, che sostiene l’ecologia.** Le pietanze sono realizzate con acqua microfiltrata e materie prime a base vegetale, escludendo alimenti di origine animale, che, se ci sono, provengono da allevamenti biologici.

Tuttofabrodo, inoltre, cerca di **ridurre la carbon footprint, inserendo anche un simbolo a forma di impronta vicino ai piatti che hanno un impatto minore**. Anche dal punto di vista del design, il brand ha fatto una scelta sostenibile*. «Abbiamo selezionato prodotti con basso impatto ambientale, come sedie di plastica riciclata e tovaglioli compostabili*. - dichiara l'amministratore delegato – *Inoltre, un lavoro accurato di pianificazione delle operations ci ha permesso di eliminare (quasi) completamente gli sprechi».*

LE PROSPETTIVE FUTURE E I CONSIGLI DI ELISA NERI

Per il momento, i locali nel capoluogo piemontese sono due, ma l'obiettivo è quello di espandere la proposta gastronomica. **«*Ci piacerebbe inserire un terzo locale in provincia*** - commenta Elisa Neri -. M*entre per l'espansione in altre regioni ci piacerebbe trovare un partner".* **Tuttofabrodo sarà presente anche ad eventi internazionali per farsi conoscere.** *"Come novità possiamo anticipare che parteciperemo a Terra Madre Salone del Gusto 2024 e alle Nitto ATP finals 2024»*.

Per allargare il brand, è fondamentale anche saper creare una relazione duratura con il proprio personale. A questo proposito, Elisa Neri ha raccontato a *Mixerplanet* le iniziative di Tuttofabrodo: « ***Abbiamo lavorato sull'attrattività, offrendo condizioni sopra la media del settore per il work life balance;*** *ad esempio, nessuno lavora più di 40 ore settimanali. Inoltre, abbiamo offerto più di un training fin dal primo giorno, tramite app, e reso possibile uno sviluppo del personale e della carriera tramite un processo di valutazione delle performance con tre momenti di confronto durante l'anno***».**

Il segreto per un progetto duraturo è la formazione, a partire da chi lo gestisce. Elisa spiega come l'Università di Scienze Gastronomiche (UNISG) di Pollenzo le abbia dato una forma mentis per ideare e gestire la sua idea. Tuttofabrodo è diventato fornitore dell'UNISG, inaugurata da Carlo Petrini nel 2004. La partnership, che durerà nel biennio 2024-2025, porterà la proposta gastronomica del brand nei pranzi universitari.