La Taverna di Rugantino: come trovare Roma in piena Brianza

20240903153126whatsappimage2024-09-03at1455451-96893005

Far sentire a Roma, lontano da Roma. Oltre ad essere il payoff del brand, è questa l'atmosfera che si respira a **"La Taverna di Rugantino"**, la catena di ristorazione romana che da qualche anno è presente in Brianza con tre locali.

Il primo aperto a **Lurago d'Erba (CO)** nel 2019, il secondo a **Monza (MB)**, aperto nel 2023, e l'ultimo a **Cantù (CO),** aperto lo scorso aprile. È proprio nel locale di Monza che la redazione di *Mixerplanet* ha avuto l'occasione di chiacchierare **con il titolare dei ristoranti, Andrea Macheda**, lo staff e conoscere le ricette della tradizione romana. «*L'idea di avviare una catena di ristorazione romana in Brianza nasce dall'esigenza di rispondere alle richieste della clientela della zona, dove c'è una scarsa offerta di piatti tipici della tradizione romana*», spiega Macheda.

TARGET GIOVANE

Andrea Macheda è il proprietario di tutti i locali della catena, ma anche se l'organizzazione è sotto il suo controllo, la gestione non è diretta: **ci sono vari reparti, con direttori e responsabili**. «*In totale tra i tre locali siamo più di 80 dipendenti* - continua -. *Abbiamo due sedi gestionali: il laboratorio di produzione, dove viene creato quello che mangiano i clienti, e un ufficio con reparto assistenza clienti, risorse umane, social e marketing. In sala, invece, c'è un direttore operativo che si occupa del locale, e in più abbiamo anche un direttore gestionale che si occupa dell'ufficio, del trasporto, del laboratorio. Oltre al direttore generale ci sono poi le varie sottocategorie*».

Il personale in sala è costituito da ragazzi giovani, e questo riflette anche il target della clientela. «*Per parlare di target, posso distinguere quello della clientela, che va dai **18 ai 45/50 anni, e quello dei dipendenti, che sono ragazzi giovani, che** di solito si fanno avanti con le loro candidature*», aggiunge il titolare.

ALL YOU CAN EAT E AMARO COATTO

L’offerta gastronomica è la stessa in tutti i locali e comprende **i piatti principali della cultura romana** . «*Cerchiamo di ricreare la tradizione romana nelle nostre ricette, proponendo ai nostri clienti primi piatti come carbonara, amatriciana, cacio e pepe, e secondi piatti come i salti in bocca e la porchetta*», specifica Macheda. Inoltre, la trattoria propone **due opzioni di menu di degustazione**, entrambi con antipasti e primi. Solo la seconda alternativa presenta anche secondi piatti.

Il ristorante propone anche formule particolari per diverse serate, ad esempio il lunedì prevede la modalità **all you can eat**, mentre il martedì è il **“carbonara day”,** che permette ai clienti di prendere due carbonare e pagarne solo una. Anche la serata del mercoledì è a tema, con stornellatori e un caricaturista che realizza ritratti.

Non solo cibo, ma anche una proposta drink. Prendendo ispirazione dalle origini da bartender di Macheda, il brand produce il suo **“Amaro Coatto”,** con carciofo, mentuccia e camomilla romana. « *L’Amaro Coatto viene usato per una r**ivisitazione dello Spritz,** abbinato a cedrata Tassoni, e ad un vino bianco frizzante che sostituisce il prosecco*», prosegue il titolare.

Per permettere una standardizzazione delle ricette, i locali hanno dei ricettari ben precisi, e oltre a questo i ragazzi intraprendono un percorso di formazione adatto. «*Abbiamo dei **mansionari** specifici, degli standard da seguire sia in cucina che in sala e una **formazione** dedicata ai ragazzi che avviene al di fuori dei ristoranti. In questo anche il laboratorio aiuta molto*», dichiara Macheda.

ENTRO IL 2025 APERTURE A VARESE E BERGAMO

Aperti solo a cena, i locali di Lurago d’Erba e Monza hanno registrato **100.458 clienti lo scorso anno, e 25 mila nel primo trimestre del 2024.** L’obiettivo è quello di espandersi al di là della Brianza, puntando ad altre città della Lombardia.

«*Nel 2025 abbiamo in programma di aprire un locala **Bergamo e uno a Varese***», conclude il proprietario.