Ca’Pelletti: quest'estate al top delle richieste ci sono stati ragù e pasta fresca

20240911094524capelletti2-61f1ba36

Ragù, pasta fresca, lasagne e cappelletti. Sono stati questi i piatti più richiesti durante l'estate nei ristoranti di **Ca’Pelletti,** la catena in stile romagnolo di Surgital presente sia a Bologna (con due locali) che a Padova, Bergamo, Firenze e Milano.

A mostrare particolare apprezzamento sono stati i **turisti stranieri**, che per Ca'Pelletti rappresentano un target importante vista l'ubicazione delle locande nei centri storici e in prossimità di luoghi di attrazione: **a Bologna** in via Zamboni, sotto le due torri, e in via Altabella, nel ghetto ebraico; **a Padova** a pochi passi dalla Cappella degli Scrovegni e **a Firenze** in via dei Benci - piazza Santa Croce. Lo stesso vale per la nuovissima locanda di **Milano** in zona Famagosta e per l’**Orio Center** collegato all’aeroporto di Orio al Serio, che si conferma il terzo scalo nazionale per traffico con circa 8.5 milioni di passeggeri che, potenzialmente, frequentano il centro commerciale per le loro colazioni, pause pranzo, merende o cene.

Se da una parte vince la tradizione, dall'altra però risultano **molto apprezzati anche i prodotti stagionali**: è risultata vincente l’idea di Ca’Pelletti di lanciare per l’estate i **“Fuori programma”**, connotati dalla freschezza determinata da ingredienti e sapori di stagione. I più amati sono stati i **Fusilloni al pesto di basilico** serviti tiepidi con pomodorini e Squacquerone di Romagna DOP e i **Panciotti**, un tortello di pasta fresca ripiena di capesante e gamberi, condito con sugo di pomodoro e basilico, rucola e olive leccino, disponibile fino al 25 settembre. Entrambi, nei rispettivi periodi di vendita, hanno registrato **un significativo gradimento** all'interno della categoria dei primi di pasta offerti da Ca'Pelletti, confermando la ricerca di formati di pasta fresca preparati con ingredienti che seguono la stagionalità.