Locali: dai centri commerciali al centro città. A Padova la 'case history' dei fratelli Longato

20241008110439fratlongato-be7c6dbf

Un affare di famiglia tutto veneto. Questa è la storia dei **fratelli padovani Longato** - Cristian, Giampaolo e Daniele - che dopo aver maturato una solida esperienza nel mondo della ristorazione i primi due, e nel mondo della statistica l'ultimo, hanno deciso di aprire **una serie di locali nella loro città natale** a partire dal 2003. Da allora i tre fratelli non si sono più fermati, e oggi sono arrivati a contare su alcuni **punti vendita di caffetteria e ristorazione** sia nei centri commerciali che nel centro della città, l'ultimo dei quali è il **Caffè V.**

«*L'idea di aprire una nostra attività è nata da me e mio fratello Giampaolo* - spiega **Cristian Longato** a *Mixerplanet* -. *Entrambi abbiamo frequentato l'istituto professionale alberghiero, per poi fare esperienza a Venezia, fino ad arrivare ad aprire punti di somministrazione di tramezzini e caffè nei centri commerciali di Padova. Successivamente, abbiamo deciso di espanderci nel centro città, dove si è aggiunto a noi anche Daniele*».

LE ESPERIENZE NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE

Sia Cristian che Giampaolo hanno avuto l'opportunità di formarsi all'interno di ristoranti di alto livello a Venezia. «*Io ho lavorato* ***a Venezia al Do Forni, al Monaco, al Grand Canal e al Cipriani*** - continua Longato -. *Mio fratello, invece, ha collaborato con* ***il Danieli, il Luna Baglioni e il Bauer***».

Ma non è tutto. I due sono stati anche responsabili, per cinque anni, di un'azienda di Vicenza che gestiva imprese di ristorazione tra Vicenza e Padova. È solo nel 2003 che hanno deciso di avviare la loro attività a partire dal **Centro Commerciale Giotto di Padova**. «*Abbiamo iniziato il nostro business aprendo u****n punto vendita di tramezzini, pizze e caffè*** *nel Centro Commerciale Giotto*», dichiara Cristian.

Nel **2006**, considerando il successo dell'attività, i due fratelli si sono messi in gioco anche **nel centro della città**, inaugurando **Il Padovano,** una caffetteria situata in **via Martiri della libertà 17.** Così il duo si è trasformato in un trio familiare. «*Con l'apertura di Il Padovano, in centro a Padova, si è unito a noi anche mio fratello Daniele, laureato in statistica*», specifica Longato.

Così erano **due i locali all'attivo per i tre fratelli**, che hanno continuato la loro espansione nei centri commerciali della regione con **Caffè Veneto.** «*Abbiamo decido di chiamare tutti i punti di caffetteria nei centri commerciali "Caffè Veneto". Abbiamo aperto* ***all'Ipercity ad Albignasego e anche a Verona nel Centro Commerciale Adigeo****».*

DALLA CAFFETTERIA AL RISTORANTE

Dopodichè è stata la volta dello sbarco nel **centro storico di Padova.** «*Non ci accontentavamo solo dell'esperienza nei centri commerciali; volevamo anche un'esperienza a livello ristorativo* - aggiunge Longato -*. Così abbiamo formato un'altra società,* ***Caffè V, situata in via Roma 66.*** *Acquisito nel 2021 e aperto nel gennaio del 2022, qui, abbiamo avviato anche un progetto di cucina, simile a quella di un b****istrot, con piatti espressi: pasta fatta in casa, lasagne, ravioli e bigoli con ragù bianco, insieme a vari secondi piatti.*** *Abbiamo anche costruito una brigata in cucina composta da* ***quattro cuochi***».

Seguendo l'esempio di Caffè V, i fratelli Longato **hanno trasformato anche Il Padovano in ristorante**, offrendo il format **caffetteria con cucina medio alta***. «Da quando abbiamo convertito Il Padovano in caffetteria con cucina, puntiamo su una* ***cucina medio alta, sempre espressa, con prodotti freschi a km 0,*** *che rispecchia sia le nostre origini venete che le materie prime del territorio*».

Oltre che ad una cucina medio-alta e sostenibile, Caffè V e Il Padovano fanno della qualità e del servizio i loro punti di forza. «*Puntiamo a creare un buon rapporto con il cliente* - spiega Cristian Longato -*. Abbiamo 60 dipendenti, e un responsabile e un vice responsabile in ogni punto vendita che hanno il compito di trasmettere agli altri dipendenti come accogliere il cliente nel miglior modo, per far sì che l'ospite torni perché respira un'atmosfera sana*».

Oltre che ad una cucina medio alta e sostenibile, un altro elemento fondamentale di Caffè V. e Il Padovano, **è la qualità e il servizio**. *«Puntiamo a creare* ***un buon rapporto con il cliente*** - spiega Cristian Longato -*. Abbiamo 60 dipendenti, e un responsabile e un vice responsabile in ogni punto vendita che hanno il compito di trasmettere agli altri dipendenti come* ***accogliere il cliente nel miglior modo****, per far sì che l'ospite torni perché respira* ***un'atmosfera sana****».*

Il Padovano è aperto **da lunedì a sabato, e offre colazione, pranzo e cena.** Mentre, **Caffè V.** è operativo **dal lunedì alla domenica, proponendo colazione, pranzo, cena e dopo cena.**