Fradiavolo, il brand della pizza arriva in Francia con la partnership di Beefbar

20250706155859fradiavolo-dace4ffb

Esportare il proprio format all'estero conquistando nuovi mercati. È questo l'obiettivo di **Fradiavolo che annuncia la nuova partnership con Beefbar** - il locale che fonde street food internazionale, tagli pregiati di carne provenienti da Australia, Giappone e stati Uniti - aperto a Monte Carlo da **Riccardo Giraudi,** fondatore dell'omonimo gruppo di hospitality, segnando così l**'ingresso nel mercato francese.** La partnership prevede **la concessione in esclusiva dei diritti di sviluppo del brand Fradiavolo in Francia**, con l'apertura di **decine di nuove pizzerie a marchio** a partire dalla seconda metà del 2025.

«*Questo accordo rappresenta un passo importante nello sviluppo internazionale del brand. In Italia puntiamo a consolidarci, con l'obiettivo di arrivare a un massimo di una cinquantina di punti vendita (oggi siamo a quota 32 perché il mercato è molto competitivo)* - dichiara a Mixerplanet **Gianlucalberto Lotta, ceo e co-fonder di Fradiavolo** -. *All'estero, invece, vediamo un'esigenza reale e uno spazio interessante per far valere il nostro format. L'obiettivo è stringere accordi con partner locali, dei master franchisee che possano sviluppare Fradiavolo in esclusiva su interi Paesi. Da qui è nata la trattativa con Riccardo, iniziata circa sei mesi fa e concretizzata poche settimane fa: l'accordo prevede l'apertura di decine di locali in Francia nei prossimi anni*».

LE NOVITA' DEL FORMAT IN FRANCIA

Il format previsto per il mercato francese sarà lo stesso già collaudato in Italia, ma con **alcune novità pensate per rispondere ai gusti locali**. Come già sperimentato a Miami, anche in Francia il menu verrà parzialmente rivisto: alla base italiana si affiancheranno proposte pensate per incontrare le preferenze del pubblico locale. Tra le novità principali ci sarà **l'introduzione dell'impasto sottile**, già testato nelle pizzerie di Roma Trastevere e Rimini e destinato a essere esteso a tutta la rete entro l'anno. Inoltre, sarà introdotta la **pasta**, già lanciata in fase sperimentale a Roma.

«*Il format rimarrà quello di Fradiavolo, lo stesso che utilizziamo in Italia, ma con alcuni adattamenti al menu* - spiega il ceo -. *Riteniamo fondamentale tener conto dei gusti locali pur mantenendo la nostra identità. In Francia proporremo anche la pizza con impasto sottile, sulla base di una nostra survey da cui è emerso che il 50% dei consumatori preferisce la pizza sottile, mentre l'altro 50% quella napoletana: per questo abbiamo deciso di proporre entrambe, per intercettare tutte le preferenze. Inoltre, introdurremo anche la pasta, che con la pizza rappresenta la tradizione gastronomica italiana, permettendoci di offrire un menu più completo*».

In Italia Fradiavolo prosegue con uno sviluppo diretto, **consolidando la propria presenza sul territorio.** Per l'estero, l'azienda è alla ricerca di **partner strutturati per espandere il brand oltre i confini europei.** «*In Italia continuiamo a sviluppare il nostro format in modo diretto, concentrandoci sul consolidamento della rete esistente. All'estero, oltre all'accordo con la Francia, stiamo valutando opportunità i****n America e Asia****, cercando partner strutturati che ci permettano di espandere Fradiavolo in nuovi mercati con un approccio solido e strategico*», conclude Lotta. Sul fronte economico, Fradiavolo **si prepara a chiudere il 2025 con un fatturato di circa 25 milioni di euro**, con l'obiettivo di **raggiungere i 40 milioni già nel 2026**, considerando solo i locali diretti.