COQ Coq Nice Chicken non sarà mai una catena

coq-6c558f83

COQ, Coq Nice Chicken, è un marchio lanciato da giorni da Sebeto (Rossopomodoro, Ham Holy Burger, Anema&Cozze e Rossosapore), nonché un progetto affidato ad Handley Amos. Sebeto e Handley Amos, managing director di Rossopomodoro, hanno riferito che COQ *"non sarà mai una catena"*. Anche dopo la startup, Sebeto e Amos non prevedono locali da centinaia di posti e questo per via *"della particolare marinatura, che dura almeno 12 ore, che limita la preparazione dei polli, e che in viale Sabotino non potranno essere più di 60 al giorno"*. Amos ha deciso di creare COQ dopo aver incontrato lo chef Enzo De Angelis e dopo aver visitato per oltre un anno i migliori allevamenti italiani.

"La scelta è alla fine ricaduta sugli allevamenti Fileni, polli italiani ruspanti di razza 'collo nudo', allevati all'aperto e a crescita lenta. Anche la cottura è stata 'pensata' a lungo e si è poi optato per l'originale marinatura sweet jerky, che dura ben 12 ore e che dà al pollo un sapore deciso e leggermente piccante. Volevamo un prodotto che andasse oltre il solito pollo arrosto che si trova in rosticceria", ha dichiarato lo chef De Angelis. *"Questo per sorprendere in fatto di gusto e originalità, avendo un ottimo rapporto qualità-prezzo, perché siamo attenti alla salute dei nostri clienti senza rinunciare a una cucina democratica"*.

Franco Manna, Presidente del Gruppo Sebeto, crede che il pollo diventerà in Italia un mega trend del food a patto che si usino *"unicamente animali allevati con saggezza, all'aperto, nutriti con mangimi sicuri non OGM e soprattutto rispettando il loro normale ciclo di crescita, come facciamo noi di Coq"*. Amos, dopo aver sviluppato per più di dieci anni in Gran Bretagna e in Sud Africa il leggendario Nando's e la sua Peri Peri Sauce, ha incontrato De Angelis: insieme hanno deciso di creare anche in Italia un nuovo ristorante con menù di pollo.

Il Gruppo Sebeto, attraverso i marchi Rossopomodoro e Anema e Cozze, intende proporsi quale leader in Italia nel segmento della ristorazione casual, punto di fusione tra la tradizione ed i modelli innovativi, in particolar modo ricercati nella gestione, con una proposta gastronomica che privilegi i

prodotti del territorio e la tipicità delle ricette.