Pasta fresca: nasce il franchising Bottega Portici

la-bottega-dei-portici-franchising-tortellino-702x336-a228731d

Il debutto è avvenuto all’ombra delle Due Torri di Bologna, ma seguiranno altre aperture in Italia e all’estero. Stiamo parlando di Bottega Portici, nuova rete in franchising di pasta fresca voluta dall’imprenditore Adriano Aere.

Il progetto di moderno street food si distingue per precise caratteristiche: la pasta può essere gustata nel locale o portata a casa; la preparazione avviene a vista, dietro un vetro trasparente che può dare contezza ai clienti della vera confezione artigianale degli ingredienti.

Tra le novità, i tortellini al cono, un contenitore che permetta la consumazione in mobilità della pasta, compreso il brodo. Anche il tortellino, quindi, si aggiunge alla grande “famiglia” dello street food, insieme a tortelloni, tagliatelle, gnocchi, passatelli e altre paste tipiche italiane.

I futuri locali in franchising seguiranno perfettamente il format e avranno dimensioni diverse (S, M, L e XL): non necessariamente su due piani, ma sempre al piano terra, con sfoglina all’opera, cucina a vista e posti a sedere (dal numero variabile) per permettere la consumazione dei pasti.