Format vincenti: Bar Peledo di Cattolica, dopo Riccione arriva a Milano

maxresdefault-3-06af6ea7

Il Bar Peledo di Cattolica punta sull'apertura 24 ore su 24, sette giorni su sette e su una proposta food&beverage alla portata di tutte le tasche e di tutti i palati. E funziona.

Così, nonostante la pandemia, lo storico Bar Peledo di Cattolica ha aperto una nuova insegna a Riccione, sotto l’hotel Mediterraneo.

Il secondo Peledo si affaccia su piazzale Roma, palcoscenico dei concerti di Radio Deejay, e sorge sulle ceneri del Caffè Ceccarini. "Il format è il medesimo del locale di Cattolica: un bar aperto 24 su 24 che offre da bere e mangiare con un ottimo rapporto qualità prezzo. E con ampia varietà. Da noi si può entrare per prendere una birra con tre euro, come una bottiglia di Champagne a 500", spiegano i soci, ovvero i fratelli Loris e Nazzario Giunta e Andrea Coacci. Che stanno pensando a ulteriori aperture in altre città, a partire da Milano.

PeledoIl Peledo di Cattolica esiste dal 1951. Ad aprirlo, cattolichino doc, Giacomo Frontini soprannominato Peledo, scomparso nel febbraio 2018. Loris, Nazzario e Andrea Coacci l’hanno rilevato come Terra di Cattolica otto anni fa. Prima del loro arrivo, il bar stava aperto solo quattro mesi

d’estate.
"Mi sembrava folle: ero convinto che i clienti si potessero portare in viale Fiume tutto l'anno, a qualunque ora".

"Gli imprenditori dovrebbero prendere esempio dalle eccezioni virtuose come il Peledo", commenta **Dom Costa**, da dieci anni expert mixology di **Velier.** "Troppi pochi locali mantengono la cucina aperta all day. In Italia è difficile cambiare approccio. Tra gli ostacoli da superare, c'è il disinteresse del nostro personale che non è motivato a lavorare fuori orario perché non gode di bonus extra in base ai tavoli serviti", aggiunge.