

Tuttofabrodo raddoppia a Torino. Ma nel futuro c'è l'espansione in altre regioni

20240515150825imm2-9c459932

Dall'Asia a Torino. Tuttofabrodo torna con un nuovo locale a Torino, vicino a Piazza Vittorio Veneto, replicando il **format di cucina orientale contemporanea** ideato nel 2021 da Elisa Neri, amministratore delegato e co-fondatrice del brand, propone ricette che combinano tradizione asiatica con ingredienti italiani di qualità.

La nuova apertura si accompagna alla conferma del minimo comun denominatore delle ricette di [Tuttofabrodo](#) caratterizzate da una costante **attenzione all'artigianalità**; le pietanze vengono preparate a mano dal bancone e derivano dallo studio e dalle sperimentazioni di Elisa, e dall'abilità dei cuochi-sfoglino, con formazione taiwanese.

LE NUOVE PROPOSTE FOOD&BEVERAGE

Accanto ai piatti signature, il menù si arricchisce nei format. *«Tra i piatti abbiamo Spicy Taiwan Niu Rou Mian, noodles in brodo di manzo con note aromatiche; - spiega Elisa Neri a Mixerplanet - Baozi, morbido panino cotto a vapore ripieno con carne di maiale; Veggie Gua Bao, morbido panino cotto a vapore ripieno di melanzane cinesi e, come dolce, il Kitty Pudding al cocco».*

Anche la proposta beverage si rinnova. *«Abbiamo rivisto la selezione di tè Dammann Frèses e introdotto in carta il Sake, bevanda alcolica giapponese ottenuta attraverso la fermentazione di riso; infine, abbiamo aggiunto al menù i digestivi orientali, tra cui Bai Hiu, Sake invecchiato, Shocu e Sake allo yuzo»,* commenta la co-fondatrice.

Oltre ad essere fatte a mano, **le ricette appartengono ad una cucina consapevole, che sostiene l'ecologia.** Le pietanze sono realizzate con acqua microfiltrata e materie prime a base vegetale, escludendo alimenti di origine animale, che, se ci sono, provengono da allevamenti biologici.

Tuttofabrodo, inoltre, cerca di **ridurre la carbon footprint, inserendo anche un simbolo a forma di impronta vicino ai piatti che hanno un impatto minore**. Anche dal punto di vista del design, il brand ha fatto una scelta sostenibile. *«Abbiamo selezionato prodotti con basso impatto ambientale, come sedie di plastica riciclata e tovaglioli compostabili. - dichiara l'amministratore delegato – Inoltre, un lavoro accurato di pianificazione delle operations ci ha permesso di eliminare (quasi) completamente gli sprechi».*

LE PROSPETTIVE FUTURE E I CONSIGLI DI ELISA NERI

Per il momento, i locali nel capoluogo piemontese sono due, ma l'obiettivo è quello di espandere la proposta gastronomica. **«Ci piacerebbe inserire un terzo locale in provincia** - commenta Elisa Neri -. *Mentre per l'espansione in altre regioni ci piacerebbe trovare un partner».* **Tuttofabrodo sarà presente anche ad eventi internazionali per farsi conoscere.** *“Come novità possiamo anticipare che parteciperemo a Terra Madre Salone del Gusto 2024 e alle Nitto ATP finals 2024».*

Per allargare il brand, è fondamentale anche saper creare una relazione duratura con il proprio personale. A questo proposito, Elisa Neri ha raccontato a *Mixerplanet* le iniziative di Tuttofabrodo: **«Abbiamo lavorato sull'attrattività, offrendo condizioni sopra la media del settore per il work life balance; ad esempio, nessuno lavora più di 40 ore settimanali. Inoltre, abbiamo offerto più di un training fin dal primo giorno, tramite app, e reso possibile uno sviluppo del personale e della carriera tramite un processo di valutazione delle performance con tre momenti di confronto durante l'anno».**

Il segreto per un progetto duraturo è la formazione, a partire da chi lo gestisce. Elisa spiega come [l'Università di Scienze Gastronomiche \(UNISG\) di Pollenzo](#) le abbia dato una forma mentis per ideare e gestire la sua idea. Tuttofabrodo è diventato fornitore dell'UNISG, inaugurata da Carlo Petrini nel 2004. La partnership, che durerà nel biennio 2024-2025, porterà la proposta gastronomica del brand nei pranzi universitari.