

RETAIL & RISTORAZIONE



Nel 2021 la società di **Marco Brunelli (Finiper)** punta sullo sviluppo di **Rom'antica**, il nuovo format dedicato alla pizza alla romana, che ha raggiunto già i 16 locali

**Roberto Pacifico**  
@RobertoPacifico3

**MAURO ORNELLI**  
DIRETTORE GENERALE  
DI **VERA RISTORAZIONE**

# Vera, la pizzeria diventa...Rom'antica

**V**era Ristorazione è una società di **Marco Brunelli**, con una storia di 40 anni, nata con lo scopo di portare un'offerta ristorativa e un servizio di qualità all'interno di grandi luoghi d'attrazione come i centri commerciali che rimangono il mercato di riferimento per Vera. L'idea di Brunelli era, già nel 1982, di promuovere una ristorazione di livello all'interno delle gallerie (mall).

Vera opera attraverso quattro canali: i ristoranti (sono 14 free flow a insegna **Ristò**, le 19 gelaterie con marchio **CremAmore**; i 31 coffee shop **Portello Caffè**, e poi il canale pizza, come lo chiama Mauro Orneli, che ora punta sul nuovo brand **Rom'antica**, specializzata nella pizza alla romana: sono 38 pizzerie, fra locali già attivi e nuove posizioni che porteranno a 40 le aperture entro l'estate del 2021.

**Vera è nata con l'obiettivo di dare un'offerta di qualità nella ristorazione dei centri commerciali.**

È vero, e questo rimane un obiettivo fisso nel tempo. La ricerca della qualità parte dalle materie prime: nei nostri ristoranti lavoriamo solo il prodotto fresco e facciamo tutto noi: ricette, lavorazione, presidiamo la filiera. E i prodotti che usiamo nella nostra produzione interna sono quelli che tutti gli italiani hanno in dispensa, per esempio pasta De Cecco, pomodoro Mutti, caffè Il-

## RETAIL & RISTORAZIONE

ly, burro Soresina. Facciamo il gelato fresco tutti i giorni, usiamo solo addensanti naturali (nello specifico farina di carrube e di guar), senza coloranti e grassi idrogenati, solo aromi naturali; usiamo pistacchi di Bronte, vaniglia bourbon, e i gusti frutta sono fatti con frutta fresca matura, non surgelata. Per quanto riguarda la pizza, ogni locale ha un suo laboratorio di produzione; partiamo dall'impasto maturato dalle 24 alle 30 ore a seconda della stagione e della temperatura.

### **Su Rom'antica avete ambiziosi progetti di sviluppo**

Sì, 40 pizzerie entro il primo semestre 2021. E non solo nei centri commerciali, nostro storico e principale presidio, ma anche nelle città: porteremo la nostra offerta (pizze, gelati e caffetterie) anche nei centri cittadini. Abbiamo già due pizzerie Rom'antica in centri urbani rispettivamente a Varese, e in corso XXII Marzo a Milano. Queste prime 40 pizzerie nascono da una parte su posizioni che avevamo già acquisito con Alice Pizza, e altre che stiamo aprendo come nuovi punti di vendita.

### **Qual è il canale più importante sul totale dei vostri ricavi?**

I ristoranti free flow rappresentano la nostra base consolidata di fatturato, soprattutto fino al 2019, ossia in una fase di mercato non stravolta dalla pandemia.

I **Ristò** realizzano il 44% dei ricavi totali. Seguono le pizzerie con il 29%, e il restante fatturato si divide fra bar (18%) e gelaterie (9%).

### **Qual è il canale che ha sofferto di più nel 2020?**

Sempre i ristoranti. Le chiusure 2020 e anche 2021 hanno condizionato in modo pesante la ristorazione più organizzata su catena, togliendo o ridimensionando nell'asporto la pausa pranzo seduta, e soprattutto sottraendo ai ristoranti il servizio serale. Il ristorante risponde in generale in modo meno performante rispetto all'asporto, che è più facile nelle pizze, nell'etnico, o in altri prodotti preparati o di consumo veloce.

I nostri ristoranti sono tutti nei centri commerciali, e quindi la chiusura obbligatoria di questi ultimi il sabato e domenica (primo e secondo giorno di fatturato settimanale) ha aggravato le sorti del canale.

Le pizzerie e i bar hanno invece risposto molto bene. Con un servizio mirato, più pratico, l'asporto è stato una parte importante di fatturato.

### **Quanto incidono asporto/delivery sul fatturato?**

Nel canale pizza l'asporto aveva già una buona incidenza. Tutto il comparto della pizza al trancio ha sempre lavorato bene con l'asporto. Il delivery con le piattaforme specializzate è cresciuto a scatti anche del

40%. I centri commerciali, tranne **Piazza Portello** che è un caso a sé, hanno posizioni decentrate o limitrofe ai centri abitati, di conseguenza il servizio con i ciclo-fattorini non fa grandi volumi. Nei centri commerciali funziona di più il take-away.

### **Avete sviluppato moduli retail flessibili?**

Il canale che si presta di più alla formula shop-in-shop è **CremAmore** anche come chiosco, struttura leggera, inseribile in tanti ambienti dalla piazza ai centri commerciali. Un laboratorio di produzione del gelato con annesso banco vendita parte da 25 mq, così sfruttiamo piccoli spazi.

Anche per **Portello Caffè** sviluppiamo sia chioschi o corner shop (25-30 mq) sia locali stand alone tra 60 e 80 mq. Rom'antica è leggermente meno modulabile: se il lo-

cale ha spazi comuni per il consumo (tavoli, alti o bassi o tavolini a disposizione della food court o nella galleria) con 70 mq riusciamo a funzionare. Se abbiamo necessità di tavoli nostri per il consumo dobbiamo arrivare a spazi tra 90 e 120 mq. Con i nostri punti di vendita, compresa Rom'antica, siamo presenti in 39 centri commerciali dal centro al nord Italia, come **Il Centro di Arese**, **Piazza Portello** di Milano, **Fiordaliso** di Rozzano, **Belforte di Varese**, **CremonaDue** di Cremona, **Montebello** di Montebello della Battaglia, **Alle Valli di Seriate**, **Oriocenter** di Orio al Serio, **Globo** di Busnago, per citare i principali. Ora anche in centro città con corso XXII Marzo a Milano.

### **Com'è stato il 2020?**

Una prova difficilissima. Tre almeno i mesi di inattività pari a oltre 90 giorni di chiusura: con oscillazioni che vanno dai 65 giorni delle pizzerie ai 105 dei ristoranti, passando per i 91 delle gelaterie.

Abbiamo chiuso il 2020 con un calo del giro d'affari intorno al 50%. Possiamo assorbire questo impatto grazie alla nostra solidità, allo sviluppo autofinanziato; questi fattori insieme alla risposta straordinaria delle persone, ci hanno permesso di camminare in un anno così difficile senza soffrire troppo. E il 2021 è partito peggio del 2020, soprattutto il primo trimestre.

## 80 mln €

i ricavi complessivi nel 2019

## 800 mq

la superficie media dei **Ristò**

## 40

le pizzerie a insegna Rom'antica previste nel 1H 2021