

## L'idea BEFeD Brew Pub: birra e galletto d'alta qualità

**IL LOCALE È COSTRUITO  
ATTORNO AD UNA  
PROPOSTA MOLTO  
PARTICOLARE**

**L'idea BEFeD Brew Pub:  
birra e galletto d'alta qualità**

**MILANO E ROMA SONO I PROSSIMI «OBIETTIVI»:  
LA «FORMULA» PIACE MOLTO ALLE FAMIGLIE**





A Concesio, a Brescia, ma anche a Flero. Presto sbarcherà a Milano mentre Roma a dispetto delle carte geografiche non sembra essere così lontana. La formula BEFeD si è rivelata vincente sotto ogni punto di vista: e dopo aver fatto bene nel locale di Concesio si è pian piano allargata conquistando una fetta di mercato sempre più consistente a Brescia ma anche fuori provincia. L'idea è senza dubbio ottima: abbinare un prodotto abbastanza semplice ma fortemente appetitoso ad una birra artigianale in grado di esaltarne il sapore e la particolarità della ricetta che lo contraddistingue. «Siamo sul mercato da tantissimi anni - rivela il titolare dei punti vendita bresciani Adriano Cordini: - a questo punto mi sento di dire che siamo consolidati e che un prodotto semplice alla fine ha portato da noi tantissima gente di ogni età». Proprio l'ampiezza del target di clientela è senza dubbio il punto di forza della proposta firmata BEFeD. «Il nostro locale porta gente di ogni tipo - ricorda Cordini - : abbiamo sempre cercato di avere persone di ogni età, non vogliamo essere la classica birreria solo per i giovani. A volte capita che i locali dove ci sono troppi giovani siano rumorosi, da noi non accade. Del resto il punto di partenza di questa avventura è molto chiaro: io sono sempre stato amante

della birra ma non riuscivo a portare le famiglie nelle birrerie normali e per questo ci siamo lanciati con un'idea di locale molto particolare: siamo partiti come produttori di birra, nel tempo ci siamo modificati cercando di inserire un piatto che potesse piacere a tutti. L'idea era renderlo diverso da quello che normalmente fanno a casa le famiglie per entrare con qualcosa di gustoso nel mercato». La bontà della formula è testimoniata dal fatto che, tra Concesio, Brescia e Flero, esistano tre BEFeD in poco più di venti chilometri. «Io credo che questo prodotto abbia un grande futuro. Oggi la gente fa fatica a scegliere da un menù, noi abbiamo una proposta sostanzialmente basata sul galletto nano supportato da pochi altri piatti e questo è stato un valore aggiunto. Abbiamo da tempo l'idea di aprire a Roma con un locale molto grande, a Milano vorremmo aprire entro la fine dell'anno». BEFeD è pronto ad allargare i propri confini: con la forza di un prodotto che piace a tutti, con l'orgoglio di avere inventato una «formula» per chiunque. Sotto ogni punto di vista.