

VALTROMPIA & VALSABBIA

SAPORI & TERRITORIO. Dopo l'apertura dei negozi di Gardone e di Concesio la catena Mauri's è pronta a diffondere oltre i confini della Valle la sua ricetta a chilometri zero

L'hamburger triumplino conquista il mondo

Venerdì l'inaugurazione del punto vendita di Iseo a ottobre lo sbarco a Livigno, poi Brescia e Torino: «Esporteremo i nostri segreti e la nostra filosofia»

Marco Benassenti

Da Concesio e da Gardone alla conquista prima della provincia di Brescia, poi dell'Italia e infine del mondo. L'hamburger made in Valtrompia è pronto a diventare «virale».

Grazie al progetto di espansione della catena Mauri's, che partendo da zero è riuscita in poco tempo ad arrivare a numeri di tutto rispetto: 14 dipendenti e più di centomila hamburger serviti in un solo anno.

IL PROGETTO. Prima tulla del piano di «invasione» l'apertura di una succursale a Iseo (in via Roma) prevista per venerdì alle 15; a ottobre poi l'hamburger valtrumplino sbarcherà a Livigno. Entro il prossimo anno infine Maurizio Panetta, il titolare, sta già pensando di arrivare a Brescia e poi di mettere piede a Torino, sua città natale.

Insomma, si pensa in grande. Senza cambiare la formula originale, basata sulla qualità dei prodotti e sulla filosofia che contraddistingue i punti vendita aperti da Maurizio. Il primo negozio ha al-

Villa Carcina

PAROLACCE GOLOSE AL CHIOSCO DI ALICE
Vietatissimo fare i permalos! Da Roma alla Valtrompia arriva la serata «parolaccia», organizzata dal Chiosco delle Meraviglie di Alice, a Villa Carcina. Un ricco menu condito da impertinenti epiteti e parole poco carine rivolte ai clienti. La formula è stata brevettata ai tavoli del ristorante «Cencio» della zona di Trastevere, a Roma. Giovedì succederà anche a Villa Carcina. Dalle 20.30 i camerieri, a ogni piatto, rivolgeranno apprezzamenti e battute ai clienti. Per l'occasione è stato pensato un menu fisso a base di spaghetti all'Amatriciana, lucanica con piselli e pure, dolce, tiramisù, acqua vino e caffè a 25 euro. Sui tavoli si troveranno solo tovagliette e bicchieri perché l'invito è quello di mangiare con le mani.

zato la serranda a Gardone a marzo del 2015 in uno spazio di 30 metri quadri che da poco si è allargato per fare spazio a venti posti a sedere.

A maggio dello scorso anno, sulla provinciale 345 all'altezza di Concesio, ha aperto il secondo negozio: 190 metri per 48 posti a sedere.

«I TITOLARI del punto di Iseo sono due 40enni, Roberto de Leo e Gianluca Patricelli, a loro forniremo assistenza e formazione - spiega Maurizio - Nel vincolo contrattuale io scelgo la location e i fornitori, sempre del territorio, per assicurare alla clientela prodotti freschi e di alta qualità. Il nostro obiettivo non è quello di aprire hamburgerie a caso - precisa - Voglio cercare imprenditori in linea con la nostra filosofia, disposti a rinunciare a un po' di profitto per puntare sulla qualità. Se facessimo acquisti su larga scala avremmo margini diversi, ma non riusciremmo a valorizzare i prodotti del territorio, cosa invece che faremo anche con l'apertura a Iseo e in Valtellina».

Maurizio è partito da zero senza grandi aspettative, vol-



Lo staff dell'hamburgeria Mauri's di Gardone e di Concesio

tando pagina dopo essere stato per anni dietro al bancone di un negozio di videogames, sempre a Gardone. Poi l'hamburger è diventato il business principale. «La cosa che mi dà più soddisfazione è vedere che l'azienda cresce - aggiunge - Un successo i cui benefici ricadono anche sui nostri fornitori».

IN REALTÀ l'idea del franchising è nata per permettere ai dipendenti, che ben conoscono il metodo di lavoro, di mettersi in proprio, anche se per

ora l'occasione è stata colta da imprenditori estranei alla squadra. «Prendo una royalty fissa a prescindere dal fatturato - conclude Maurizio - Scelgo io dove fare gli acquisti ma poi si arrangeranno i proprietari a gestire il punto vendita. Non punto a guadagnare sulla pelle degli altri, voglio farli crescere, fatturare e assumere personale».

Insomma, non un semplice franchising ma una catena di negozi con la stessa insegna e la stessa filosofia. •

Concesio

L'aperitivo aiuta i gatti abbandonati

L'associazione «A.Mici&Co» di Lumezzane organizza per domenica 17 settembre, a partire dalle 20, un aperitivo di beneficenza nel giardino dell'anguria di via Europa, a Concesio. Il ricavato della serata andrà a sostegno delle attività a favore dei gatti abbandonati ospiti nella sede lumezzanese e delle colonie feline che sono seguite dall'associazione, che ormai opera anche oltre i confini della Valgobbia. Un punto di riferimento grazie ai 37 volontari che gestiscono le numerose attività e i servizi, prendendosi cura dei felini.

NEL GIRO di cinque anni grazie all'associazione valgobbina sono stati dati in adozione 500 gatti e sono oltre 50 le colonie costantemente sotto osservazione. La serata è su prenotazione. Per iscriversi basta rivolgersi alla sede via Mazzini, a Lumezzane (mail: a.micieco@gmail.com) oppure al negozio Vins Music, in via Montini Virgilio, sempre a Lumezzane. **M.BENA.**

Lumezzane

Alla scoperta dei sapori del Garda

È una delle tante proposte dell'assessorato alla Cultura di Lumezzane, che assieme alla biblioteca «Felice Saleri» e al Cai organizza per sabato 30 una visita alla Rocca di Manerba del Garda per «Saperi e Sapori». Il ritrovo per gli interessati sarà alle ore 14 in piazza Paolo VI, nel cuore di Sant'Apollonio, da dove si partirà con i propri mezzi.

LA VISITA. Alle 15 è previsto l'arrivo in riva al Garda, poi la visita guidata di due ore lungo il sentiero storico e archeologico che si snoda tra il parco e il museo della Rocca; infine la passeggiata libera tra le mura della fortificazione. Ci sarà inoltre la possibilità, dalle 18.30, di visitare una cantina di Raffa di Puegnago, ovviamente con assaggi e degustazioni.

La quota per partecipare (per un minimo di 15 persone) è di 5 euro ciascuno per la Rocca e di altri 5 euro per la cantina. Le iscrizioni sono aperte fino al 26 settembre in biblioteca o il mercoledì sera nella sede del Cai in via Cavour. **F.Z.**