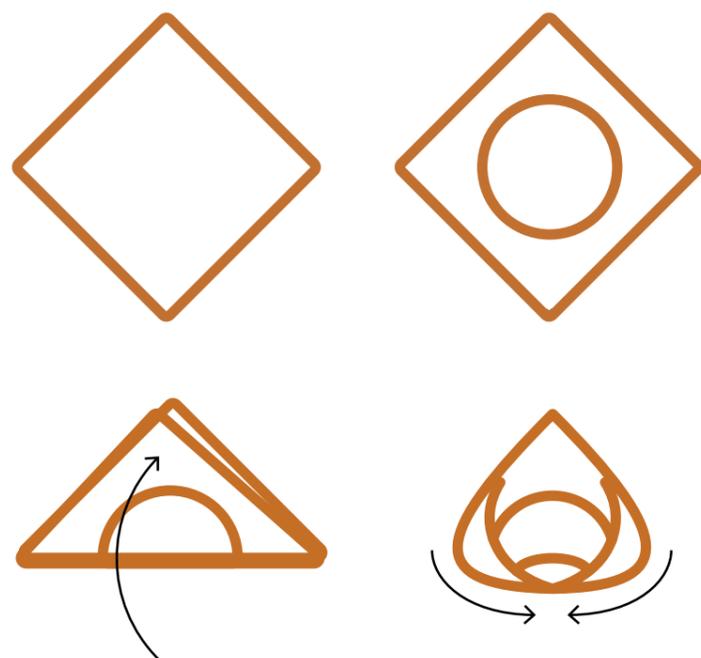




IL GUSTO DI METTERSI
IN PROPRIO





DIVENTA RISTORATORE

La mia Osteria del Tortellino

A noi emiliani piace condividere tutto, specie le cose buone. Ecco perché abbiamo deciso di replicare il nostro modello di ristorante, per dare anche ad altri la possibilità di vivere la stessa nostra esperienza.

Con il nostro aiuto puoi realizzare il tuo sogno di diventare ristoratore in pochissimo tempo ed essere ambasciatore della cucina emiliana in Italia e nel mondo.

I vantaggi

- ✓ Investimento sicuro
- ✓ Allestimento del ristorante in tempi brevissimi
- ✓ Avvio immediato dell'attività
- ✓ Inizi subito a lavorare e quindi a rientrare dei costi di avviamento



La bontà parla emiliano

Volevamo un posto “vero” dove ritrovarsi intorno alla tavola per il piacere di stare insieme. Come si faceva una volta, la domenica, quando tutta la famiglia si riuniva davanti a un piatto di pasta.

Volevamo la stessa atmosfera e gli stessi profumi: quelli del brodo caldo, del ragù che borbotta nella pentola, della carne che rosola nel tegame e della pasta fresca lasciata a riposare sui canovacci.

La nostra osteria nasce così, dalla voglia di riscoprire le buone tradizioni. E ovviamente non potevamo non mettere al centro lui, il piatto emiliano per eccellenza: il tortellino.

Venire da noi è più un'esperienza, un po' come tornare a casa dopo tanto tempo: sai già cosa trovi, eppure ogni volta è sempre un'emozione.



Una storia fatta a mano

In fatto di cucina qui in Emilia non abbiamo niente da invidiare a nessuno. La nostra è una terra generosa, e tra i salumi, i formaggi e i vini possiamo vantare eccellenze apprezzate in tutto il mondo.

Ma la specialità che ci rappresenta di più è senza dubbio la pasta fresca. Tortellini, tortelli, tagliatelle, maccheroni. Fatti a mano per definizione, secondo ricette tramandate a voce dalle nostre nonne alle nostre mamme, fino a noi.

Tutto a occhio, poi: niente 'litri' o 'grammi', solo 'un pizzico di questo', 'una manciata di quello'. E non c'è scuola che tenga: per imparare bisogna provare e riprovare mille volte e anche di più. Dentro un tortellino non c'è solo il ripieno. Ci sono i nostri ricordi, le tradizioni delle nostre zone e un pezzo della nostra storia. Ecco perché per noi emiliani far da mangiare è sempre una festa.

IL LABORATORIO

Il mestiere di famiglia

I nostri tortellini, come tutta la pasta fresca, vengono dal pastificio della nostra famiglia, un piccolo laboratorio artigianale vicino a Mirandola. È qui che le sfogline preparano le specialità che noi poi cuciniamo.

Inizia tutto dalla sfoglia, che va tirata al mattarello fino al giusto spessore e lavorata subito per evitare che secchi, tagliando dei piccoli quadratini al centro dei quali si mette una pallina di ripieno. Ogni quadratino va piegato in due a formare un triangolo, facendo aderire bene i bordi tra loro.

E poi arriva il bello: si prendono gli angoli e si girano attorno a un dito, l'indice o il mignolo, come un anello. Sembra facile, ma per fare un tortellino perfetto ci vogliono anni di pratica. E tanta, tanta pazienza.





LE MATERIE PRIME

Una tradizione con un cuore grande così!

Si fa presto a dire uova, farina, prosciutto crudo, carne, formaggio. Ma con la tradizione non si scherza, specialmente in cucina, e per i nostri tortellini e la nostra pasta fresca vogliamo solo il meglio.

Ecco perché gli ingredienti che scegliamo provengono da aziende del territorio, entro un raggio di 30 chilometri da casa. Aziende di cui ci fidiamo, che trattano le materie prime proprio come lo facciamo noi.

Con la stessa attenzione, lo stesso rispetto e la stessa passione.



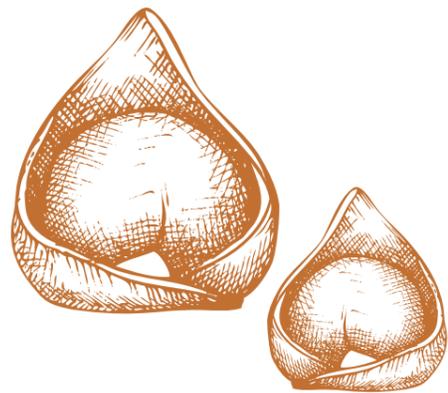
L'EMILIA IN TAVOLA

La pasta delle sfogline

Tortellini, tortelli, ravioli, caramelle, maccheroni al pettine, garganelli e tagliatelle.

Eccole le nostre specialità, ripiene e non, a base di pasta all'uovo tirata al mattarello, tutte fatte a mano una alla volta dalle nostre sfogline, come vuole la tradizione.

Così buone che solo a parlarne vien l'acquolina in bocca.





Il Tortellino

Il re della cucina emiliana, con ripieno a base di lonza di maiale, Prosciutto di Parma, Mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano.

I Tortelli

Nelle varianti con ripieno di zucca, ricotta e spinaci, ricotta di capra e radicchio, radicchio e mandorle, patate e salsiccia, funghi porcini, mortadella e pistacchio di Bronte.

I Ravioli

Un classico della pasta fresca, con ripieno di arrosto di vitello, da fare con qualsiasi condimento, asciutti o in brodo.

Le Caramelle

La tradizione che cambia forma e si reinventa, con l'originale sfoglia al cacao, per piatti da gustare prima con gli occhi e poi col palato.

I Maccheroni al pettine, i Garganelli, le Tagliatelle

Perfetti con funghi e formaggi freschi o stagionati oppure col ragù e ideali per sperimentare nuove ricette, senza freni alla creatività.

Lo Gnocco Fritto e la Tigella

Farina, latte, lievito di birra, acqua, olio extravergine, sale, strutto: la formula della bontà, per un piatto che è sempre un piacere.



COSA TI FORNIAMO

**Pronti,
via!**

1. Il nostro nome

Osteria del Tortellino ormai è molto più di un ristorante: è un simbolo della cultura culinaria emiliana, un marchio conosciuto anche fuori dal nostro territorio e un progetto di successo. Un successo che può essere anche il tuo.

2. La nostra esperienza

Con noi non parti da zero, perché fin dall'inizio siamo al tuo fianco per consigliarti sulle caratteristiche dell'immobile da scegliere e sulla sua ubicazione, mettendoti a disposizione le nostre competenze imprenditoriali e la nostra esperienza nel settore.

3. Un ristorante già pronto

Penseremo a tutto noi, dal business plan al progetto del locale, dagli arredi di sala alle dotazioni della cucina, fino alla formazione tua e di tutto il personale - direttamente in sede da noi a Mirandola.

4. Tutti i prodotti, sempre freschi

Saremo il tuo fornitore per tutti i prodotti di pasta fresca, oltre che per i vini, i salumi e i formaggi, per offrirti solo il meglio secondo la vera tradizione emiliana. E per qualunque esigenza saremo sempre pronti a darti una mano, in qualsiasi momento.





INVESTIMENTO

Come aprire la tua attività



1. Fee d'ingresso
€ 15.000

2. Royalties
4%

3. Contributo pubblicitario
1%

4. Costo indicativo dell'allestimento
per un locale di 150 mq comprensivo di attrezzature ed arredamento

A partire da:
€ 80.000

5. Investimento totale previsto
variabile in funzione della location
€ 100.000/150.000



Osteria del Tortellino
Sede di Mirandola

Strada Statale Nord, 65 - 41037 Mirandola MO - ITALY

INFO E CONTATTI

Email franchising@osteriadeltortellino.it

Telefono +39 0535 066976

osteriadeltortellino.it