



## Pane & Trita, la Steakhouse rivoluzionaria che ha conquistato HOST MILANO 2019

*Il format gastronomico partito dalla Brianza da soli 4 anni, ospitato nello Spazio di Costa Group, ha confermato la propria formula innovativa e vincente, suscitando l'attenzione degli addetti ai lavori di tutto il Mondo.*

**Monza, 23 ottobre 2019** – Si è conclusa con uno strepitoso successo la prima prestigiosa partecipazione del format **Pane & Trita** a **Host Milano 2019**, il **Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale** che dal **18 al 22 ottobre** si è riconfermato tra gli eventi di settore più importanti di tutto l'anno. Pane & Trita ha avuto modo di far conoscere la propria **proposta rivoluzionaria** ad **addetti ai lavori** e **stampa** grazie a **Costa Group**. Il celebre marchio Mondiale specializzato in shopfitting di locali food ha infatti ospitato la catena di Steakhouse brianzola all'interno del proprio stand, uno spazio-mercato di oltre **500 mq** all'insegna del tema "Cuore Fiorito".

Un'importantissima possibilità che ha permesso di consacrare Pane & Trita come il Brand di Steakhouse **più apprezzato** di tutta la Fiera, grazie al suo format di **cucina innovativa** e completamente **fuori dagli schemi**. Sono state infatti numerose le **richieste di contatti** e le **proposte di collaborazione** per una filosofia che ha completamente stravolto il modo di pensare la **cucina moderna** con un occhio di riguardo alla tradizione. La freschezza della sua carne, declinata negli ormai celebri **Sushi di carne di Fassona** e nel **Cono del Macellaio** accompagnato da spezie e aromi pregiati come **zafferano, curry rosso** e **alghe**, ha incantato **migliaia di persone** che ogni giorno hanno affollato lo stand, facendo la fila per assaporare queste originali specialità.

**Idee innovative** che hanno meravigliato e attirato l'attenzione di grandi nomi del **settore immobiliare** e **Food&Beverage** provenienti dal tutto il **Mondo**, e che confermano ancora una volta l'importanza del percorso intrapreso da Pane & Trita, un brand sempre più destinato ad espandersi. Nei prossimi mesi è infatti prevista una nuova apertura nella **Provincia di Lecco**, che si aggiunge ai locali già aperti a **Seregno, Muggiò, Cantù e Villasanta**, prima della vera sorpresa del 2020: **l'approdo in una grande città**.

### **UN SUCCESSO A 360 GRADI**

La prima **partecipazione** alla Fiera milanese ha segnato un ulteriore **punto di svolta** nel percorso del format Pane & Trita, che in questi giorni ha raccolto **ottimi feedback e significativi spunti** a 360 gradi da parte di **pubblico, addetti ai lavori** e **stampa**:

*"Siamo contenti e soddisfatti della nostra esperienza ad Host, dove abbiamo avuto modo di mostrare cosa sia Pane & Trita e soprattutto dove possa arrivare. Le code e le espressioni curiose dei visitatori nel vedere il nostro sushi di carne testimoniano come il nostro percorso si stia appoggiando su solide basi" - spiega Pabel Ruggiero, insieme a Filippo Lo Forte e Stefano Mandaradoni, cofondatore della catena – "Host significa Internazionalità, sogno, accoglienza: tutti concetti che chi apprezza la nostra cucina ritrova quotidianamente nei nostri piatti. Il calore che abbiamo percepito, oltre ad essere motivo orgoglio, ci conferma come il quinto punto vendita che apriremo nella provincia di Lecco non debba essere l'ultimo. Essere ad Host è motivo di orgoglio, per questo voglio ringraziare Franco Costa, che con il suo marchio esporta nel Mondo qualcosa di unico: genialità, creatività e tradizione".*



### **NOVITÀ E FORMAT VINCENTE**

Il successo riscosso presso lo stand di Costa Group è stato testimoniato anche da **Franco Costa**, Presidente dell'azienda leader di arredamento, il quale ha scelto con convinzione di ospitare l'innovativo format: *“Il successo di Pane&Trita alla Fiera Host non rappresenta a mio avviso una sorpresa, in quanto da tempo i proprietari si sono dimostrati bravi a portare novità assolute nel mondo Steakhouse. Nella loro proposta ci sono menu, visioni e presentazioni in grado di far sorridere le persone. Pane & Trita può avere in questo senso un futuro importante in quanto ha saputo portare una ventata di innovazione che nel mondo della cucina mancava da tempo. Un successo testimoniato anche nella creazione condivisa del ristorante di Villasanta, nel quale abbiamo ricreato la meravigliosa atmosfera della dolce vita”*.

### **UNA PRESTIGIOSA COLLABORAZIONE**

La possibilità di partecipazione come Ospite alla Fiera Host Milano 2019 non è stata la prima **prestigiosa collaborazione** con Costa Group. Dalla precedente partnership tra i due Brand era infatti nato un locale a **Villasanta** che si contraddistingue per lo stile unico, originale ed innovativo con arredi, linee e dettagli in cui è possibile riconoscere l'autenticità del **Made in Italy** ma adattata a misura del cliente.

- -

*Burgeria, Steak House e Pizzeria, il format Pane & Trita offre dalla sua nascita nel 2015 un'esperienza accogliente e familiare ai propri clienti, dando loro modo di vivere il gusto del “mangiare bene”. Una sfida pienamente vinta grazie soprattutto al rapporto di fiducia con il cliente, che ha permesso così l'apertura di altri 3 ristoranti, dopo quello di Seregno, a Muggiò (2016), Cantù (2018) e Villasanta (2019), prima di una quinta apertura che verrà svelata tra poche settimane. L'atmosfera, in classico stile retrò, rievoca gli anni Sessanta italiani, un mix tra passato e presente, dove il filo conduttore è la genuinità dei prodotti, come da tradizione. Gli ingredienti dei suoi piatti sono tutti di primissima qualità e rigorosamente di origine 100% nostrana, con pregiate carni che provengono esclusivamente dai migliori allevamenti, dove vigono scrupolosi controlli in tutte le fasi della produzione, della macellazione e della lavorazione.*

### **Contatti Media Pane & Trita**

**Paolo Frascarolo**

[paolo.frascarolo@socialidea.it](mailto:paolo.frascarolo@socialidea.it) - +39 3473271441

**Socialidea Srl**

Web Marketing Agency

Via Goito 35, Lissone (MB)

Tel: 039 9008158