

**pizza&food**

LOCALI ● FORMULE

Soli dieci anni di vita, ma la pizzeria d'asporto Mastro Ciccio di Bari è una vera case history. Un marchio che vuole andare lontano. Il segreto? Un'offerta articolata ed elastica, un team dinamico e tante idee. Sempre

di ANNA VALLARINO



▲ Fabio Mastrandrea con alcuni collaboratori e una pizza celebrativa

# Gli specialisti del take away



### STRATEGIE MIRATE

Le strategie di vendita da Mastro Ciccio sono tante e sempre in movimento. Si va dal happy hour (per esempio il Panzerotto a 0,99 euro in alcune fasce orarie) alla Fidelity Card (un punto ogni 5 euro di spesa, per arrivare a un menù in omaggio). Se si superano i 7 euro anche il servizio take away è in omaggio! La consegna e domicilio è garantita in 40 minuti al massimo.

**A**rtigiani per passione! È lo slogan della pizzeria barese **Mastro Ciccio** ([www.mastrociccio.it](http://www.mastrociccio.it)) e la passione è proprio quella che, insieme a un occhio attento e alla voglia di sperimentare, ha fatto fare a questo piccolo locale d'asporto dei passi da gigante in soli dieci anni. "Siamo un team di diciotto persone in ottanta metri quadri - racconta il titolare **Fabio Mastrandrea** - e alcuni dei ragazzi stanno imparando come gestire altri punti vendita. È quello il nostro futuro!". Infatti Mastro Ciccio intende diventare un marchio da esportazione, non solo in Italia, ma anche oltre confine. L'idea è ottima, i risultati ci sono. Ma cosa c'è dietro a questo punto gastronomico amato da tantissimi bare-

si? Una pizza ottima, ma non solo. Fabio Mastrandrea si è fatto le ossa in lungo e in largo come pizzaiolo, ha iniziato da piccolo a lavorare a stagione in giro per l'Italia e all'estero. "Alla fine sono tornato nella mia Bari pieno di voglia di fare qualcosa che fosse veramente in linea con le esigenze dei clienti". Il take away da Mastro Ciccio è diventato una specializzazione. "A mezzogiorno abbiamo una forte richiesta di piatti e panini; la sera è la pizza che regna". L'offerta è ad ampio raggio: insalate, panini artigianali, prodotti da rosticceria. Una nuovissima invenzione sono i piatti caldi o freddi studiati per essere un gustosissimo pasto unico. Un esempio? New York: hamburger, insalata, pomodori, patatine, cipolla e sal-

se. "Cerchiamo di offrire un servizio che abbracci la pausa pranzo, lo sfizio di uno spuntino e la domanda di pizza in relax la sera". Qui si sfornano 200/300 pizze al giorno, con punte maggiori nei week end. La pizza è di diametro normale o maxi, sottile o, su richiesta, alla napoletana. "Utilizziamo prodotti di prima scelta - continua Fabio - come l'olio extravergine pugliese". E la farina? "Abbiamo constatato che la linea Le 5 Stagioni di **Agugiaro&Figina Molini** è quella che fa per noi: regge al meglio le alte temperature sia del forno sia della nostra terra! Sono miscele che non perdono in croccantezza e con cui prepariamo anche il pane". ●

