“Gramburger”, nasce in Abruzzo il nuovo fast food all’italiana

Sabato 30 luglio a Lanciano la presentazione ufficiale del progetto;

da settembre punti franchising in tutta Italia.

Abruzzesi le aziende che si occuperanno di progettare, costruire e fornire le attrezzature

Lanciano (Ch), 28 luglio 2016 – Sarà presentato **sabato 30 luglio** a Lanciano con un evento studiato ad hoc il progetto **“Gramburger”, il nuovo concept di fast food all’italiana**, ideato dai due abruzzesi **Rocco Finardi** e **Pietro Brighella**.

Dopo due anni di progettazione, l’iniziativa verrà resa nota al pubblico sabato prossimo alle 20.30 in viale delle Rose.

L’innovazione nel design, l’ampia scelta delle carni di origine italiana, la personalizzazione pressoché illimitata dei panini e l’estrema attenzione alla qualità, sono il punto di forza di questo nuovo franchising che, come spiega Pietro Brighella, ideatore insieme all’imprenditore Finardi, di Gramburger, *“dal primo settembre potrà contrattualizzare nuovi affiliati su tutto il territorio nazionale. Valuteremo con attenzione le richieste di adesione con un’analisi rivolta ai minimi dettagli”*. *“Gramburger – aggiunge – è il frutto di un’idea ed una passione per la territorialità, il buon cibo di qualità e la grande voglia di veicolare valori, sensazioni e gusto oltre i confini regionali e perché no, nazionali. Gramburger è la trasposizione italiana del classico fast food americano.”*

La serata del 30 luglio si aprirà con la presentazione ufficiale del progetto e del concept curata dai due ideatori Pietro Brighella e Rocco Finardi con la partecipazione del logodesigner Luca Di Francescantonio e dell’arch. Nicola Campitelli che hanno partecipato alla realizzazione del brand.

L’evento sarà poi l’occasione per gustare alcuni dei panini che raccontano la territorialità ed il gusto italiano e che saranno riproposti nei menu dei fast food aderenti all’iniziativa: **“l’Abruzzese”** (hamburger di arrosticino, ventricina arrostita, pecorino abruzzese, maionese, pomodoro, insalata), il **“Uagliò”** (hamburger di salsiccia affumicata, friarielli napoletani, maionese, ketchup e tabasco affumicato), il **“Toscanaccio”** (focaccia con hamburger di Chianina, maionese al pepe nero e lardo di colonnata) e tanti altri ancora.

Ad allietare la serata la musica dei **PuntoRadioKom**, cover band di Vasco Rossi.

“Qualità come diversità, questo è il principio sacrosanto che mi ha accompagnato durante tutto il mio percorso professionale – sottolinea l’imprenditore Rocco Finardi – e che viene riproposto nel progetto Gramburger. “Sono orgoglioso di questa iniziativa – aggiunge – e del fatto che l’80% delle aziende che vi lavorano siano del nostro territorio. Gramburger credo che rappresenti al meglio la normale evoluzione del concetto di street food che sposai 16 anni fa con il mio primo chiosco mobile.”

E in effetti sono quasi tutte made in Abruzzo le aziende che si occuperanno di progettare, costruire e fornire le attrezzature per ciascun punto del franchising. Un modo per coinvolgere il territorio regionale e le sue risorse in un ambizioso progetto che è già pronto ad abbattere i confini regionali.