

Sei alla ricerca di un dipendente affidabile, motivato e produttivo per potenziare il tuo staff?



Mettimi alla prova!

NATIONAL

Metodo Classico.  
Emozione Contemporanea.

nella lista nera dei pescatori

10:56 L'Umbria e Montefalco in Florida all'Italian Food&amp;Wine Lovers Usa

10:38 Allerta per il ciclone Thor, ma pioggia e neve salvano

NOVITÀ IN CITTÀ

HOME » LOCALI e TURISMO » RISTORANTI e PIZZERIE

# Maremma che fame, a Brescia apre una nuova Schiaccinoteca Toscana

Inaugurata la terza Schiaccinoteca Toscana di Brescia, la prima in franchising. Il nuovo locale è in Via Trieste 17/I, a due passi dalla via dei musei, dai licei Arnaldo e Gambara, dall'Università Cattolica



di Renato Andreolassi

16 gennaio 2023 | 10:25



Un angolo di Toscana, solo Toscana, tutta Toscana nel cuore di Brescia con la Schiaccinoteca. Il nuovo locale è stato inaugurato all'avvio della settimana della Capitale Italiana della Cultura. Dalla pasta, alle caramelle fino al disinfettante e, naturalmente, sono d'obbligo Chianti, prosciutto, finocchiona e ragù. In via Trieste, tutto parla orgogliosamente, 100% toscano.



L'interno della nuova Schiaccinoteca a Brescia

## Accolta con entusiasmo a dai bresciani

È oramai una storia consolidata il matrimonio fra il Giglio e la Leonessa; lo dimostra il successo e l'apprezzamento che sta avendo in tutta la città, e non solo dopo le aperture di via Veneto e al quartiere Lamarmora. Successo che ha portato Giovanni Capecci, toscano doc e fondatore al timone dal 2019 del progetto Schiaccinoteca Toscana, a renderlo un franchising a tutti gli effetti mantenendo il proprio motto "Non è bona, è spettaholare!". E i bresciani hanno riposto.

## Formula semplice e di successo

«Il nostro segreto - ci dice Capecci - è il rapporto qualità prezzo, da 5 al massimo 10 euro per schiaccia, la digeribilità, la lenta lievitazione e la cottura su pietra. Con noi lavorano un pool di professionisti che ogni settore ci offrono il meglio dei prodotti e delle esperienze del settore. E poi ci sono tanti giovani con voglia di fare e di intraprendere. In ogni locale diamo lavoro a cinque persone, complessivamente nel circuito del franchising, occuperemo un centinaio di persone».

## Location d'eccezione nel centro storico

Ed ecco i primi risultati: l'idea della Schiaccinoteca Toscana è stata raccolta da un imprenditore bresciano che ha voluto subito darle gambe e finanziamenti per crescere e svilupparsi. Con l'inizio del 2023 e dopo il successo riscosso anche in altre 12 province (fra le altre Bergamo, Pavia, Trento, Rimini e Forlì), è stato infatti inaugurato il primo locale in franchising proprio nel cuore del centro storico di Brescia, a pochissimi passi dall'Università Cattolica, dal Capitolium e dai licei. Ma non solo: il locale di via Trieste si trova nell'epicentro di un percorso culturale che si snoda da Piazza Vittoria fino al complesso museale di Santa Giulia, Patrimonio Unesco dal 2011. «Una scelta - ribadisce orgoglioso Capecci - che ci pare più che mai azzeccata».



La Schiaccinoteca di Via Trieste a Brescia è la prima in franchising

## In menu oltre 35 ricette

Studenti, turisti ma anche impiegati e lavoratori di ogni genere; tutti pronti a gustare l'intero menu della Schiaccinoteca Toscana. Oltre 35 ricette in grado di soddisfare anche il palato più esigente, facendo particolare attenzione anche all'offerta vegana e senza glutine, ma non solo.

«La Schiaccinoteca è da sempre attenta alla salute della propria clientela - conclude il patron - e mette al centro qualità e autenticità. Il menu è scrupoloso, le schiacciate vengono descritte in ogni loro componente e allergene, i prodotti sono genuini, freschi e rigorosamente selezionati per garantire la "toscanità" al 100% in ogni aspetto, dal mangiare al bere. Finocchiona igp, pecorino toscano, lardo di Colonnata, vino del Chianti... all'interno della Schiaccinoteca si respira la passione e la competenza di uno staff che ama il proprio lavoro e sa come trasmetterlo».

La Schiaccinoteca

Via Trieste, 17, 25122 Brescia (Bs)

Tel. 0303451627



## Articoli più letti



1. Le 14 spa italiane da provare nel 2023 secondo Condé Nast Johansens
2. Ryanair, 12 nuove rotte su Malpensa e Orio per l'estate 2023
3. Ecco i biscotti di farina di insetti made in Italy

CLICCA PER I PRIMI DIECI



## Ultimi articoli



Cassoeula e champagne, chef Sadler e l'abbinamento che non ti aspetti

Le meduse che si illuminano di notte entrano nella lista nera dei pescatori