

Terra snc,
il panino d'autore è preparato dallo chef

È una bottega alimentare nata a metà ottobre dall'esperienza commerciale di tre ragazzi, Antonio, Carlo e Vincenzo, promotori delle eccellenze della tradizione italiana. I prodotti proposti spaziano dall'olio extravergine di oliva ai dolci artigianali, dalle conserve agli insaccati, dalla pasta casereccia ai latticini. Alimenti che provengono da certificate produzioni tradizionali e talvolta proposti in bottega con la rifinitura dello chef.

Amore per il gusto e la tradizione nostrana sembrano essere le parole d'ordine della rivendita alimentare Terra di via Nazario Sauro a Bologna. Un progetto di tre soci realizzatosi anche grazie al sostegno del suocero di uno dei giovani, titolare, da vent'anni, di tre negozi di Padova che selezionano e rivendono solo prodotti di ricercata tradizione italiana.

“Noi – spiega Vincenzo Tomasi, amministratore di Terra - siamo una ‘costolina’ di questa attività imprenditoriale. L'idea nasce proprio dalla volontà di riproporre la stessa filosofia e lo stesso servizio di qualità esistente a Padova”. La bottega è organizzata seguendo un'impostazione aziendale, con ruoli e fasce orarie ben definiti: Carlo si occupa delle forniture; Vincenzo della parte burocratica e gestionale, dall'apertura fino all'ora di pranzo; Antonio, che sostituisce il collega dal pomeriggio alla chiusura, gestisce l'interior design. Dietro al banco invece lavorano lo chef e una giovane aiutante.

Il loro intento è quello di proporsi come bottega del gusto, come rivendita all'occhiello di prodotti anzitutto italiani e di difficile reperibilità. “Abbiamo puntato sugli alimenti e sulle marche non facilmente rintracciabili – spiega Tomasi -. Abbiamo prodotti come mozzarelle e formaggi di piccoli caseifici pugliesi, la bottarga della Sardegna, il salame Gentile e la mortadella bolognese prodotti artigianalmente e non sponsorizzati dalla grande distribuzione”. Il vero protagonista, oltre a questi prodotti, è il panino preparato dallo chef al bancone dei salumi. Una nuova proposta, gustosa e genuina, dell'attuale e necessaria tendenza take away. Panini suggeriti da un particolare menù proposto dall'intuito gourmet dello chef ma che è possibile “tradire” a favore dei gusti del cliente.

“Nella pausa pranzo – afferma Tomasi - volevamo riuscire ad offrire un panino ben fatto, con materie prime selezionate. Il menu è attento alle esigenze di ogni cliente perciò non mancano le alternative con il pesce o quelle vegetariane. La proposta è stata accolta con piacere e giornalmente ne aumenta la richiesta”. Un esempio di delizioso suggerimento per il palato? Uno dei tanti panini al prosciutto crudo stagionato a Langhirano 24mesi, accompagnato da mozzarella fiordilatte di Putignano, rucola, basilico e crema di carciofi.

La clientela è rappresentata da un pubblico di buongustai, consumatori desiderosi di riscoprire o riacquistare i prodotti di chiaro richiamo artigianale. I tre giovani hanno avviato l'attività da poco più di un mese ma già pensano di ingrandirsi, di migliorare il servizio in funzione di una maggiore soddisfazione del cliente e di far conoscere a un vasto pubblico il marchio registrato Terra.