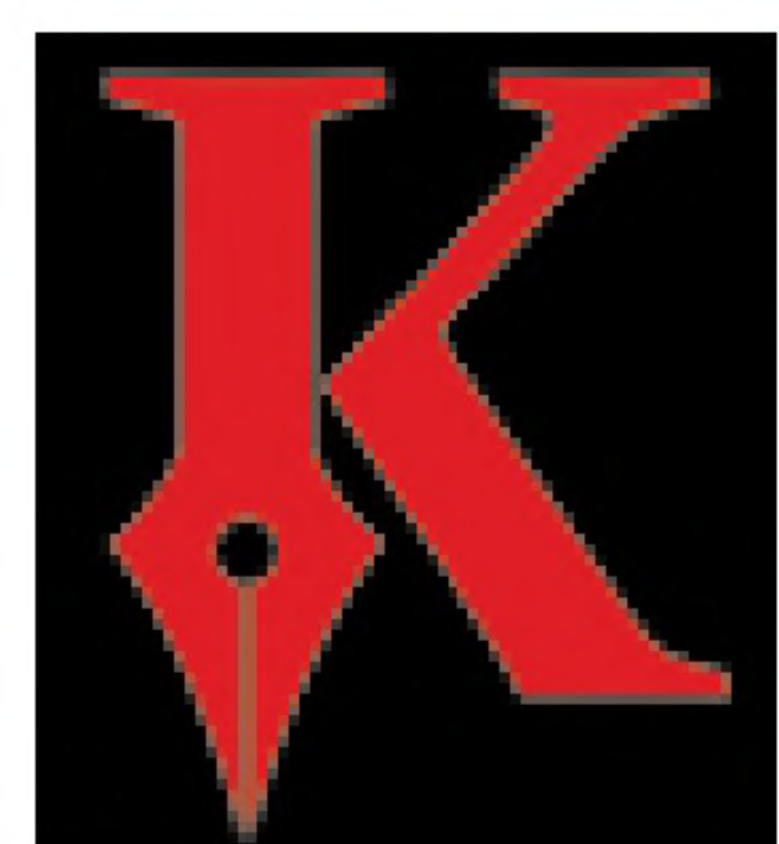




MAURIZIO SCILLA



VERBA VOLANT, SCRIPTA... AMANT

Marzo Aprile 2023

MA

MARIO ESPOSITO

IL REPLICANTE

Mario Esposito, riminese d'adozione con l'esuberanza e la genialità verace del sud nel DNA. Un cittadino del mondo che ha deciso di far base a Rimini, perché... "Amo quel retrogusto di leggerezza vacanziera che si respira tutto l'anno. Sono sempre in viaggio per lavoro e il ritorno a casa in questa ludica atmosfera mi regala tanta energia". Esperto nello sviluppo del franchising, co-fondatore di F3 Retail azienda leader nel settore food, beauty e fashion che ha la sede principale a Rimini e una carriera tutta in salita in continuo sviluppo (presidente Europa Fiorucci spa, CEO Laguna profumerie, CEO Lvmh divisione Sephora) che vanta un'esperienza ventennale di grandi collaborazioni come Venchi, Guess, Calvin Klein, Fiorucci, Tigotà, Sephora, tanto per citarne alcuni.



Di cosa vi occupate nello specifico?

Il nostro obiettivo è di divulgare l'eccellenza del cibo italiano in Italia e all'estero.

Trasformiamo i progetti dell'imprenditore da sogni a realtà. Ci occupiamo di ideare, progettare, lanciare e rendere remunerativi i modelli di business legati al mondo della ristorazione in catena e non solo, con un servizio "chiavi in mano", che parte dalla visione strategica di marketing, approda alla tattica commerciale fino a entrare nelle maglie dell'operatività di marketing, social e digital. Per racchiudere in un concetto...replichiamo con grande semplicità. Siamo una realtà di professionisti appassionati con esperienza maturata negli anni nel mondo internazionale del retail.

Il gusto stellato di Cannavacciuolo diventa street food.

Un esempio di un vostro food retail?

"Antonino, il banco di Cannavacciuolo".

La tradizione dello street food napoletano entra in un locale dinamico e informale, dove puoi acquistare tanti prodotti di alta qualità: dalla selezione di gastronomia smart-gourmet a dolci, dal servizio take-away alla vendita di oggetti di design e prodotti gastronomici.

Un progetto replicabile che mantiene il prestigio, l'eccellenza dello chef. Il 1° maggio aprirà all'Aeroporto di Malpensa.

Anche con Renato Bosco, genio dei lievitati a livello internazionale, collaboriamo con un progetto imprenditoriale scalabile che incarna la sua filosofia vincente al 100% con il format "Le forme del sapore".



Avete esportato anche progetti “Made in Romagna”?

Il pluripremiato Roberto Rinaldini con Rinaldini Pastry che oltre al nuovo store a Marina Centro nella sua Rimini è presente a Milano alla Rinascente e all'Aeroporto di Linate, a Roma in Stazione Termini e dal 28 marzo a Roma Fiumicino.

La Esse Romagnola, Stortellini... tutti progetti dal DNA riminese che abbiamo sviluppato e replicato con successo su scala nazionale.

La crisi non ha fermato la voglia degli imprenditori riminesi di investire in progetti ristorativi replicabili legati a prodotti italiani di qualità.

***Trasformiamo i progetti
dell'imprenditore
da sogni a realtà.***

La collaborazione con i grandi chef è diventata anche e-commerce...

Nell'universo dei Meal Kits by Fratelli Desideri di Stelle ce ne sono trentadue tra i più grandi Chef del panorama Italiano: da Enrico Cerea a Enrico Bartolini passando per Antonino Cannavacciuolo, Marco Sacco, Carlo Cracco. Grande

successo riscuote “Le Cene Stellate” che stanno segnando una nuova frontiera nel mondo della cucina griffata di qualità in casa, sia in Italia sia all'estero. Il pubblico ama cucinare i piatti gourmet dei più famosi Chef stellati Michelin in pochissimi minuti e senza possibilità di errore grazie alla dettagliata guida messa a disposizione all'interno di ogni singolo Kit, alla ricetta e agli ingredienti attentamen-



te dosati e selezionati per realizzare il piatto proposto. Da qui l'idea di creare un nuovo progetto di retail fisico. Nei nuovi store si degusterà una selezione di ricette stellate per poi ripetere l'esperienza con l'acquisto nell'area market del relativo Meal Kit agevolati dalla guida dello Chef ideatore del piatto in formato digitale.

L'ultima grande soddisfazione?

L'apertura a Milano del nuovo format della "la S romagnola che da ristorante diventa format food replicabile. Un'atmosfera calda e accogliente, una combinazione di sapori e profumi tipici. Un viaggio emozionale che parte dal locale del Borgo San Giuliano di Rimini e conduce a Milano in via Tortona nella prestigiosa zona del Mudec. Recensito sulla stampa nazionale come grande novità milanese per il

I progetti della ristorazione diventano format scalabili.

prodotto e l'accoglienza. Successo anche per "Stortellini" dove l'artigianalità della pasta fresca incontra un format innovativo presente in oltre dieci aeroporti italiani e altre location di prestigio: il prodotto può essere consumato ovunque grazie al packaging monouso e il tortellino di-

venta "da passeggio" da gustare in ogni luogo. Un prodotto vincente grazie alla collaborazione con Piergiorgio Parini.

La Romagna è terra d'eccellenze...

A breve partiremo con "IL" prodotto d'eccellenza che contraddistingue la Romagna puntando sulla qualità e sul gusto unici al mondo nell'ambito dello street food.

Dalla moda, al beauty e oggi al food, su cosa puntare per il futuro?

Sicuramente sui servizi.

