

A ROMA ARRIVA KIKKY CON IL “RISOTTO DA PASSEGGIO”



18 Gennaio 2022

ROMA - Un format innovativo nato per creare una ristorazione moderna, veloce e gustosa, che possa rispondere alle attuali esigenze di una clientela che vuol anche mangiare sano. Un fast food che punta al rispetto della tradizione culinaria italiana proponendo una formula in linea con l'odierno stile di vita e che al tempo stesso ha un impatto ambientale praticamente nullo.

Sono questi gli elementi che caratterizzano Kikky-i numeri 1 del riso, il progetto imprenditoriale del gruppo Reting.

Il punto vendita situato a Roma in zona San Paolo (nello specifico in via Chiabrera) rappresenta il primo passo di una idea, in ambito ristorativo, che permetterà di poter ordinare e gustare in soli 4 minuti un autentico risotto all'italiana: "Kikky nasce dall'esperienza del gruppo Reting che da oltre 10 anni si occupa di consulenza e sviluppo nel mondo del franchising. Abbiamo deciso di mettere in campo le nostre conoscenze investendo in un progetto ambizioso e dall'enorme potenziale", dice in una nota **Enrico Tosco**, portavoce del gruppo.

L'innovativa formula di Kikky è resa possibile dall'impiego di una moderna tecnologia sviluppata, solo ed esclusivamente per questo format, nel corso di oltre un anno di ricerche per poter preparare in soli 4 minuti un perfetto risotto partendo da zero! Macchine che consentono di poter sfornare centinaia di piatti ogni ora negli spazi che hanno aperto da poche settimane con la formula del Delivery e del Take Away.

Nel locale di via Chiabrera con 10 coperti al bancone, aperto tutti i giorni a pranzo e cena, il "risotto da passeggio" è servito con vaschetta e posate per esser consumato on the road.

"Siamo convinti che il risotto possa diventare un'alternativa al mondo del fast food, una ulteriore opzione tra pizza, hamburger, piadine e cibo etnico. Nel nostro locale il cliente potrà vivere un'esperienza paragonabile all'acquisto della pizza al taglio, grazie ad un ricco menu ed ai rapidi tempi di preparazione dei piatti" aggiunge Tosco.

L'ambizioso progetto che prevede l'apertura di numerosi punti vendita su Roma e in tutta Italia nei prossimi anni, poggia la sua proposta gastronomica su un menu il cui obiettivo è quello di reinventare i primi piatti della tradizione italiana in versione risotto (tutti preparati con varie tipologie di Carnaroli).

Nella "carta dei risotti" che comprende 14 differenti scelte recita un ruolo da protagonista la Carbonara, un omaggio al grande classico della cucina romana, ma c'è spazio anche per il

Risotto allo zafferano, quello ai Funghi porcini, l'Amatriciana e la Cacio e Pepe, oltre alle varianti stagionali, dalle gustose Insalate di riso estive all'imperdibile Risotto delle feste con Cotechino e lenticchie. Tutte preparazioni "fatte in casa" con prodotti freschi acquistati da fornitori di zona, che danno vita a ricette messe a punto da un professionista della ristorazione e realizzate con una tecnologia che oltre a consentire di ottenere risotti perfetti permette di ridurre al minimo lo spreco di cibo.

Kikky è inoltre un progetto focalizzato al 100% sulla sostenibilità: un format plastic free (nessun oggetto utilizzato è in plastica) che punta sul bambù compostabile per stoviglie e vaschette, su uno speciale packaging per Delivery e Take Away e su bibite vendute esclusivamente in vetro o alluminio. Un progetto ad impatto ambientale zero con il fiore all'occhiello rappresentato dal riutilizzo degli scarti della lavorazione del riso per realizzare le vaschette che contengono i piatti pronti. Lo sviluppo futuro del brand rappresenta infine una grande opportunità a livello occupazionale grazie all'assunzione, per ogni punto vendita, di personale che verrà qualificato e valorizzato in un ambiente di lavoro moderno e stimolante.