

Cucchi Burgers: dalla storica macelleria di famiglia al brand di hamburgerie di successo

19 Novembre 2024



ROMA – La storia di Cucchi Burgers inizia nel 1967, quando il nonno di **Matteo** ed **Emanuele Cucchi** fonda la Macelleria Cucchi. Situata nel cuore di Roma, la macelleria diviene rapidamente un punto di riferimento per la qualità della carne e per l'attenzione dedicata ai clienti. Dopo oltre cinquant'anni di esperienza nella lavorazione della carne, nel 2019 i fratelli Cucchi decidono di ampliare la loro attività, dando vita al loro primo laboratorio di hamburger, ma solo in ottica delivery, che avrebbe rivoluzionato il concetto di fast food nella capitale.

Aprono a Via Bellegra 30, nei pressi di Villa Gordiani in zona Prenestina; un locale che cattura subito l'attenzione di appassionati e buongustai. Seguono nuove aperture, in questo caso veri e propri store tra cui quello di San Giovanni nel 2020, fino a giungere a un'espansione che conta oggi diversi punti vendita in tutta Roma. Questo percorso di crescita ha visto Cucchi

Burgers affermarsi non solo come hamburgeria, ma come una vera e propria istituzione nel panorama gastronomico romano.

La qualità è il fulcro della filosofia di Cucchi Burgers. La carne utilizzata per i loro hamburger è selezionata direttamente dai fratelli Cucchi, che garantiscono freschezza e sapore in ogni morso. Inoltre, il pane utilizzato proviene da un panificio con una importante produzione artigianale, che non utilizza congelati ma solo ingredienti freschi e genuini. Questo impegno per la qualità ha portato Cucchi Burgers a vincere nel 2023 il premio come migliore hamburgeria d'Italia su Just Eat, un riconoscimento che celebra l'eccellenza del loro prodotto. Un'importante novità è stata anche il restyling del brand dello scorso anno che ha portato alla nascita del nome Cucchi Burgers, distintivo e separato dalla tradizione della macelleria e dal nome precedente: Burgers – Macelleria Cucchi 1967. Questo cambiamento ha permesso di chiarire l'identità del marchio, favorendo una comunicazione più diretta e riconoscibile.

Cucchi Burgers ha visto una crescita esponenziale e nel 2023 il punto vendita di Centocelle è stato il terzo locale in Italia per numero di consegne su Just Eat. L'azienda ha iniziato anche a espandersi tramite il franchising, con due dipendenti che hanno preso in gestione i punti vendita di Centocelle e San Giovanni. Questo modello di business non solo ha creato nuove opportunità lavorative, ma ha anche rafforzato il legame con il territorio, permettendo a ciascun punto vendita di riflettere la personalità della comunità in cui opera.

Il nuovo punto vendita

Il settimo punto vendita ora sta per aprire a Casal Monastero, ampliando ulteriormente la presenza di Cucchi Burgers in Roma. Attualmente, i punti vendita si trovano a San Giovanni, Centocelle, Via di Acqua Bullicante, Piazza Montegrappa, Via dei Colli Portuensi e nel centro commerciale Roma Est. Ogni locale è progettato per essere accogliente, con un'attenzione particolare alle famiglie, con aree gioco dedicate e decorazioni che raccontano la storia della famiglia Cucchi in modo creativo e divertente con illustrazioni in stile cartoon.

Cucchi Burgers non è solo un marchio che si distingue per la qualità dei suoi prodotti, ma anche per il suo impegno nella sostenibilità. In collaborazione con Locali Arreda, tutti i punti vendita sono stati realizzati con un'attenzione particolare alla sostenibilità e al basso consumo energetico. La tecnologia ATM, utilizzata per conservare i prodotti freschi senza congelarli, è un esempio di come l'azienda investa in metodi innovativi per garantire la massima qualità. Il menu di Cucchi Burgers è pensato per ridurre gli sprechi, con circa dieci proposte di hamburger e special mensili, dal peso di circa 150 g, tutte fuorchè smash.

Tra i panini più apprezzati ci sono il Tullo Ostilio (hamburger di manzo, bbq, cheddar e bacon

caramellato al miele) e il Picchiapò (hamburger di manzo, cipolla rossa caramellata, bacon, salsa blue cheese, salsa pomodoro hot) rappresentano l'eccellenza della loro offerta. Inoltre la carne proviene tutta dai loro laboratori e vanta metodi di macinazione interna e conservazione refrigerata, per garantire freschezza e sicurezza. I burger di manzo (con bun, al piatto o in versione wrap) non sono l'unica proteina: c'è infatti la cotoletta di pollo panata fatta in casa o anche il burger di pollo. Non mancano poi patatine fritte, pulled pork bites, gold chicken fillet nuggets per fritti fragranti ma anche insalate e dolci, tra churros zuccherati e nutella bun. Divertente ed inclusiva la proposta ideale per le famiglie con il Cucchi Baby, un menu goloso ideale per i bambini: hamburger di manzo 100g (con ketchup o cheddar e bbq), patatine fritte, bevanda e sorpresa.

Prospettive future: un'internazionalizzazione in corsa

La crescita di Cucchi Burgers non si ferma in Italia. L'azienda ha già pianificato un'espansione internazionale, con progetti in corso per aprire in paesi come Turchia, Emirati, Qatar e Iran, collaborando con imprenditori locali. Questo è un passo fondamentale per portare il gusto autentico degli hamburger Cucchi oltre i confini nazionali. L'incontro con il pubblico è sempre caratterizzato da eventi speciali, come l'invito nella sala d'onore prima del derby Lazio-Roma nel 2021, che ha messo in luce la popolarità del brand; brand che nel 2023 ha raggiunto ben 4 milioni di euro di fatturato.

Cucchi Burgers rappresenta una storia di successo che combina tradizione e modernità. Con una forte attenzione alla qualità, alla sostenibilità e alla comunità, i giovani e appassionati fratelli Cucchi – fondatori del brand – continuano a lavorare per portare i loro hamburger in tutto il mondo. Con sette punti vendita e altri in arrivo, l'obiettivo è quello di offrire a ogni cliente un'esperienza indimenticabile, un morso alla volta.