

Fattoria Toccaferro apre il secondo ristorante a Roma, è il settimo del gruppo di Capperi

11 Settembre 2024

di Redazione



PESCARA – Continua l'ascesa di Fattoria Toccaferro che lo scorso 7 settembre ha aperto il suo secondo ristorante nella Capitale all'interno del centro commerciale Maximo Shopping Center di Roma, uno dei più iconici, moderni e frequentati della città.

Alla guida del Gruppo c'è **Daniele Capperi** che in soli nove anni di lavoro ha creato un brand che oggi vanta quattro ristoranti in Abruzzo, due a Roma e Quebracho a Pescara, uno spin-off che fa dell'experience del cliente la sua firma.

Fattoria Toccaferro nasce a Pescara nel 2015 da una ricetta semplice e vincente: tradizioni,

legame con il territorio e racconti della nonna. Oggi il Gruppo conta 215 dipendenti, 4 prossime aperture entro i prossimi due anni e mezzo milione di coperti l'anno.

“Questa è la nostra seconda apertura a Roma – ha spiegato l'imprenditore – . Siamo molto soddisfatti della risposta che ci sta dando questa città. Con questi due ristoranti fuori Abruzzo confermiamo l'obiettivo di allargarci sul territorio nazionale diffondendo la cucina italiana delle tradizioni”.

E infatti, proprio tradizione, prodotti di qualità e un servizio attento sono stati sin dal principio gli elementi fondamentali per la crescita del brand Toccaferro.

Il Maximo Shopping Center è stato realizzato nel 2020, nel quartiere Laurentino, la struttura si sviluppa su più piani e su una piazza esterna. L'offerta commerciale include: cinema multisala, palestra di ultima generazione, leisure e food court per un totale di 160 negozi e 30 bar e ristoranti.

Il nuovo ristorante Fattoria Toccaferro affaccia sulla corte esterna di Piazza G. Ferri, posizione ottimale che garantisce ai clienti di poter mangiare anche nel dehor esterno.

Il locale ospita circa 200 coperti e sarà aperto tutti i giorni dalle 9,00 alle 00,30.

Come tutti gli altri punti Toccaferro il ristorante è riconoscibile dall'ingresso per gli iconici ed accoglienti arredi in legno, che ospitano il tradizionale clima che riporta alle cucine delle nonne e riparano dalla frenesia dello shopping.

L'offerta gastronomica è quella già largamente apprezzata dal pubblico, sia in Abruzzo che nel non lontano primo ristorante di Roma a Parco de' Medici. Una proposta che mette tutti d'accordo grazie alla vasta scelta tra antipasti, primi abruzzesi come la chitarra alla teramana ma anche romani come carbonara, cacio e pepe, amatriciana, pizza al piatto e gourmet sempre al forno a legna e poi hamburger, carne alla brace e ovviamente gli iconici arrostitini. Disponibile anche il servizio d'asporto per chi volesse degustare le pietanze a casa.

Un aspetto importante specie per il target famiglia come per altri Toccaferro, anche questo dispone di un'area playground dedicata ai più piccoli. L'ampio locale che si sviluppa su oltre 540 metri quadrati ospita, come ormai parte integrante del format, l'area playground interna dedicata ai bambini protetta dai vetri insonorizzati così che i genitori possano godersi il pasto in relax potendo sempre vigilare i figli.

Anche il ristorante al Maximo, come gli altri, propone un'offerta versatile che lo rende perfetto per tutte le occasioni. Ogni giorno c'è una proposta diversa di business lunch, ideale

sia per i visitatori del centro che per chi lavora in zona laurentina.

A guidare l'avviamento insieme all'amministratore delegato Daniele Capperi, l'executive chef **Vito Pastore** e il direttore operativo **Pavel Yankov**.

“Il format è sempre lo stesso – ha concluso Capperi- cucina semplice e genuina, grande attenzione agli ingredienti selezionati, sempre freschi e a vista nei banchi frigo. Toccaferro infatti è nato come format replicabile, sotto tutti gli aspetti anche quelli della digitalizzazione dei processi e della standardizzazione dei locali. Un grazie speciale va al mio gruppo di lavoro e ai clienti che continuano a credere in noi”.