



LO ZIO BARRETT, TRA LE 21 MIGLIORI STEAK HOUSE ITALIANE, LANCIA LA SUA SELEZIONE TOP QUALITY

28 Dicembre 2022 

BUSSI SUL TIRINO – “Stare in mezzo a dei mostri sacri per noi è un onore”. Non cela l’orgoglio **Marco Giuliani**, proprietario di Zio Barrett, la braceria di Bussi sul Tirino (Pescara) che si è conquistata il diciottesimo posto della classifica delle **migliori 21 SteakHouse d’Italia di Braciamiancora**. Aperto a febbraio 2020, come terzo tassello del progetto cominciato nel 2003 con un piccolo bar, il classico all’italiana con slot e gioco che poi si è sdoppiato, diventando bistrot con Barrettfood e agenzia di scommesse con Barrett Play, in appena due anni, con pandemia di mezzo, Lo Zio Barrett è riuscito ad imporsi per qualità ed eccellenza conquistando il più importante network dedicato al mondo della carne.

“Questo premio è importante per molte ragioni – confessa Marco a *Virtù Quotidiane* – il fatto di aver aperto da poco, ma aver dimostrato da subito competenza e professionalità e il fatto di essere in un piccolo borgo a vocazione industriale, Bussi sul Tirino, che fa appena 2 mila presenze, ma che in qualche modo sta riconvertendo la sua economia verso il turismo”.

Contando sulla forza di 25 dipendenti, Lo Zio Barrett in un anno è riuscito ad accumulare 40 mila presenze, in un luogo che ne registra in totale 50 mila. “Siamo sulla bocca di tutti e non è un caso se un circuito come Braciamiancora ha dedicato la sua attenzione su di noi e nella nostra regione a Era Ora Braceria a Vasto di **Ettore Bitritto**, a cui rivolgo il mio plauso per il risultato raggiunto, con l’auspicio che si possa fare sempre meglio per il bene del nostro territorio”, afferma ancora.

Tra i requisiti giudicati per la classifica, l’eccellenza con la E maiuscola, ricerca e qualità come fari guida della propria mission. E ancora: studio quotidiano di un mercato in costante evoluzione e capacità di comunicare un categoria merceologica, la carne. “Una menzione particolare va allo staff. Le aziende sono fatte di persone e al nostro fianco ci sono tanti ragazzi attenti, volenterosi e desiderosi di crescere in questo settore. Tutte qualità riconosciute dai centinaia di riscontri che abbiamo direttamente dai clienti”.

Il riconoscimento non è passato inosservato, specie nei fornitori. “Molti produttori di carne ci hanno chiesto un’esclusiva – svela Giuliani -. Questo però non farebbe crescere il settore. Noi non lo vogliamo, né tantomeno polemizzare, ma abbiamo deciso di crearci un nostro prodotto artigianale, unico e irripetibile”.

Da ora in poi, Lo Zio Barrett proporrà ai clienti anche una linea che sarà la “Selezione Top



Quality dello Zio Barrett", vale a dire carni sceltissime, "extra - spiega Marco - eccellenti, senza compromessi di qualità, sia in termini di frollatura che di selezione della razza". Le carni saranno contrassegnate con una targhetta a marchio Barrett. "Qualcuno potrebbe obiettare che per arrivare da noi occorre fare i chilometri. Noi rispondiamo sì, ma con la certezza di fare un'esperienza unica e di qualità massima".

LE FOTO



pubbliredazionale