



# CAFFÈ E CICCHETTI

## *funzionano meglio col market*

DA FMARKET A FAENZA COESISTONO TRE TIPOLOGIE DI PROPOSTA.  
IL FIL ROUGE? DEI CANONI QUALITATIVI RACCOLTI IN UN MANIFESTO,  
SECONDO I PRINCIPI ETICI DI FABRIZIO MANTOVANI

*di Massimo Feruzzi*

**F**Market ha chiuso il suo primo anno di vita ed è già diventato non solo un punto di riferimento per il territorio, ma anche un "caso scuola" per il modo innovativo ed assolutamente unconventional con il quale il suo ideatore, Fabrizio Mantovani, ha sviluppato concept e progetto.

Il progetto nasce sulla base del legame che Mantovani ha con le sue origini: figlio di fruttivendoli, con FMarket ha inteso sviluppare un nuovo concetto di

"servizio quotidiano", trovando nei soci Antonio Vianello, Tania Zoffoli e Lorenzo Colombo dei partner ideali. Il locale nasce come un'evoluzione del primo spaccio creato all'interno dello Snack Cafè FM (ancora oggi localizzato nei locali dell'Hotel Vittoria di Faenza, dove vi sono anche FM Ristorante Gastronomico e il Bistrò Mezzadose) che - dopo quattro anni di rodaggio - si "sposta" nel cuore della città, nella piazza principale, diventando locale a sé.

IDENTIKIT

**FMARKET**

Piazza della Libertà, 21  
48018 - Faenza

Dipendenti **4 soci lavoratori + 4 dipendenti + 1 extra**

Fatturato 2016 (primo anno)

**330mila euro**

Dipendenti complessivi delle aziende del gruppo FM (due società) **5 soci lavoratori + 13 dipendenti + 3 extra + 5 stagisti**



## Fabrizio Mantovani

*Classe '68, nasce a Lugo di Romagna e frequenta la scuola alberghiera per poi andare a suonare il basso e ritornare alla gastronomia. Cuoco attento alla tradizione ma sempre pronto a rivoluzionare il classico, sperimenta personalmente tutti i prodotti.*



Fmarket propone una selezione esclusiva di caffè macinati al momento e specialità da forno prodotte nel proprio laboratorio di pasticceria

HO DEI GUSTI  
semplicissimi  
MI ACCIDENTO  
SEMPRE DEL  
MEGLIO

«Abbiamo voluto sfidare le esigenze della quotidianità - afferma Fabrizio - proprio perché avevamo l'esigenza di sviluppare un nuovo concept che avesse un proprio stile, preciso e facilmente identificabile». Prendendo spunto dagli spazi multiservice esistenti nel nord Europa è così nato FMarket, un luogo con tre diverse anime: un market, una caffetteria e una cicchetteria, il tutto "visti da uno Chef".

### UNA CAFFETTERIA MODERNA

Il market, innanzi tutto: è il luogo dove il gusto nasce dalla collaborazione con produttori capaci di trasformare la loro passione in materie prime eccellenti. Il tutto ristabilendo l'atmosfera delle botteghe di una volta ed offrendo il meglio di frutta e verdura, i migliori prodotti naturali e biologici che Fabrizio stesso ha cercato, selezionato e ricettato. Fiore all'occhiello del mini market è proprio una selezione di prodotti sui quali Mantovani ha messo la sua firma

a garanzia di qualità: "Mangialogico" e "Bevologico", marchi a sostegno della filosofia del mangiare responsabile.

Il concetto di "moderna tradizione" si accosta perfettamente alla proposta della caffetteria che, sempre vista con l'ottica dello chef, propone una selezione esclusiva di caffè macinati al momento. Come dire: la cucina "espresso" applicata alla caffetteria. Il cliente ha così la possibilità di scegliere tra molte miscele, una delle quali - la selezione 1 - è stata realizzata dallo chef, che ha selezionato l'Etiopia Sidamo come nota centrale di un caffè, costruito su sua indicazione da Ca'Vè Caffè.

Oltre a ciò l'avventore può scegliere tra diverse tipologie di tè aromatizzati e caffè d'orzo. Non mancano naturalmente i prodotti da forno e la piccola pasticceria, prodotti biologici con farine di alta qualità che vengono sfornati freschi ogni giorno direttamente dal laboratorio proprio. E le brioches sono farcite al momento del servizio.



## Sardog

### INGREDIENTI

- 3 sardoni panati in pangrattato all'aglio
- 1 cipolla di Tropea marinata (in 300 ml di aceto di lamponi e 100 di lambrusco per 12 ore) e affettata
- 1 panino al pomodoro
- q.b. maionese di soia al prezzemolo rucola, olio evo, scorza di lime

### PREPARAZIONE

Passare i sardoni in padella antiaderente o grill. Tagliare il panino. Spalmare la maionese su ambo le fette. Adagiare le sarde, la rucola, cospargere con olio, chiudere e aggiungere la cipolla e una grattugiata di scorza di lime.

C'è poi la cicchetteria, che prende il nome di C\*ket: una cicchetteria che offre sfizi, merende, mescita di vino ed è impostata come ristorazione del futuro, con prezzi estremamente accessibili. Per la pausa pranzo C\*ket offre preparazioni tipiche della ristorazione veloce, ma con un'estrema attenzione alla selezione dei prodotti; la proposta contempla anche panini gourmet di altissimo livello: i prodotti utilizzati sono sempre anche venduti al mini market, a riprova di una scelta logica di selezione e utilizzo delle materie prime. Per l'aperitivo il servizio di vino al bicchie-



## MANIFESTO

*fmarket è*

**MARKET** PRODOTTI NATURALI, FRUTTA E VERDURA.  
**CAFFÈ** CAFFETTERIA E PRODOTTI DA FORNO.  
**C\*KET** CICCHETTERIA, SFIZI, MERENDE E MESCITA DI VINO.

*fmarket sostiene*

- UN'ALIMENTAZIONE NATURALMENTE BUONA: PERCHÉ LA NATURA NON È DI MODA. LA NATURA È NATURA.
- MANGIAGIOLICO: LA FILOSOFIA DEL MANGIARE RESPONSABILMENTE.
- UNA POLITICA DI PREZZI ACCESSIBILI, PER QUESTO METTE L'OSPITE AL CENTRO NON FACENDO SERVIZIO AL TAVOLO.

*fmarket offre*

- I MIGLIORI PRODOTTI NATURALI, CHE HA CERCATO E SELEZIONATO, PRODOTTI SU CUI HA MESSO LA FIRMA E LA GARANZIA.
- PRODOTTI BIOLOGICI CON FARINE DI ALTA QUALITÀ CONFEZIONATI O SFORNATI FRESCI OGNI GIORNO.
- SFIZI GOURMET IDEATI DALLO CHEF.
- INGREDIENTI E MATERIE PRIME BIOLOGICHE E DI STAGIONE.
- UNA SELEZIONE ESCLUSIVA DI CAFFÈ E DERIVATI NATURALI.
- RICETTE E CONSIGLI PER IL RECUPERO DEI VALORI DELLA BOTTEGA.

*lo chef e la sua brigata  
a disposizione del quotidiano*

FMARKET È IL PRIMO CONCEPT  
DI MARKET, CAFFETTERIA E GASTRONOMIA VISTI DA UNO CHEF.

fmarket > NATURAL MARKET CON CAFFETTERIA E RISTORO

**Da Fmarket è stato creato un vero e proprio manifesto che testimonia l'impegno dello chef a proporre prodotti con ben precisi requisiti etici e qualitativi**

re avviene con prodotti di cantine del territorio, e sempre insieme a piccoli "bocconi gourmet".

Ogni preparazione - dalla più semplice alla più complessa - è pensata ed elaborata da Mantovani, poi realizzata in laboratorio. E, soprattutto, si sviluppa all'interno di un preciso concept che contraddistingue tutta l'impostazione del locale e la relativa attività di comunicazione.

### PROGETTI DI ESPANSIONE

Altro punto centrale del progetto di Fabrizio e della moglie Lisa è l'attenzione verso le nuove generazioni: è forte il loro impegno - in tutte le attività del gruppo - per inserire e avviare alla professione i giovani, nella convinzione che ogni progetto possa essere vincente solo impegnandosi anche nella costruzione di giovani che abbiano a cuore le loro stesse passioni ed attenzioni.

Il futuro? È tutto in progress. Fabrizio è fortemente legato alla sua città, a cui si sente di dovere molto, ma questo non impedisce di pensare a progetti di espansione della formula.

«FMarket non è null'altro che un progetto pilota - afferma infatti Mantovani - che ci è servito per definire un modello innovativo ma anche sostenibile a disposizione del quotidiano. Lo sviluppo si basa ora nell'attenta selezione di partner, per espandere l'esperienza a livello nazionale».

È infatti questa la volontà di Mantovani: l'obiettivo è quello di sviluppare il progetto di franchising, in una prima fase a livello nazionale, per poi guardare all'estero. Lo stesso vale anche per le altre aziende del gruppo, per le quali vi sono già stati avvicinati da parte di catene alberghiere interessate a rimodulare il proprio modello di ristorazione d'albergo. ★