



— FORNO —  
RICCA

panificatori **contemporanei**



# INDICE // *index*

Forno Ricca, una storia romantica  
di passione e innovazione 04

I prodotti, dalla ricerca alla tavola:  
qualità e gusto brevettati 07

Processi di preparazione semplici e scalabili 09

I Locali, un'esperienza di gusto e condivisione 12

Distribuzione B2B, il prodotto prende il largo 13

Forno Ricca un nuovo concetto di Franchising 15



# Forno Ricca, una storia romantica di passione e innovazione

Tutto prende forma da **un quaderno di ricette scritte a mano**, trovato per caso in un vecchio mobile polveroso nella casa di campagna dei nonni di Stefano, maestro panificatore da tre generazioni.

Partendo spunto proprio da quel quaderno, preziosissima testimonianza dell'arte della sua famiglia, Stefano ha iniziato a sperimentare, con la delicatezza di un artigiano d'altri tempi e la sicurezza di un esperto professionista. Rielaborando la tradizione con un punto di vista contemporaneo, maturato in anni di appassionato mestiere, ha così creato **nuovi prodotti ispirati alla memoria artigiana di tempi passati ma con una spiccata indole moderna**.

Così è nato **Forno Ricca, brand che rivoluziona il concetto di forno**, simbolo italiano di tradizione e cultura. Come una prodigiosa macchina del tempo, Forno Ricca è **in grado di rievocare antichi sapori perduti e di innescare allo stesso tempo la moderna necessità di gusti definiti e intensi**, dove alcuni tra i prodotti più caratteristici della nostra cucina, come la focaccia, la pizza e il pane diventano protagonisti di innovativi processi di preparazione.



## I nostri valori

### ▷ **TRADIZIONE**

*Forno Ricca nasce come esplicito omaggio alla tradizione gastronomica italiana.*

### ▷ **QUALITÀ**

*I prodotti di Forno Ricca sono realizzati solo con ingredienti di altissima qualità*

### ▷ **INNOVAZIONE**

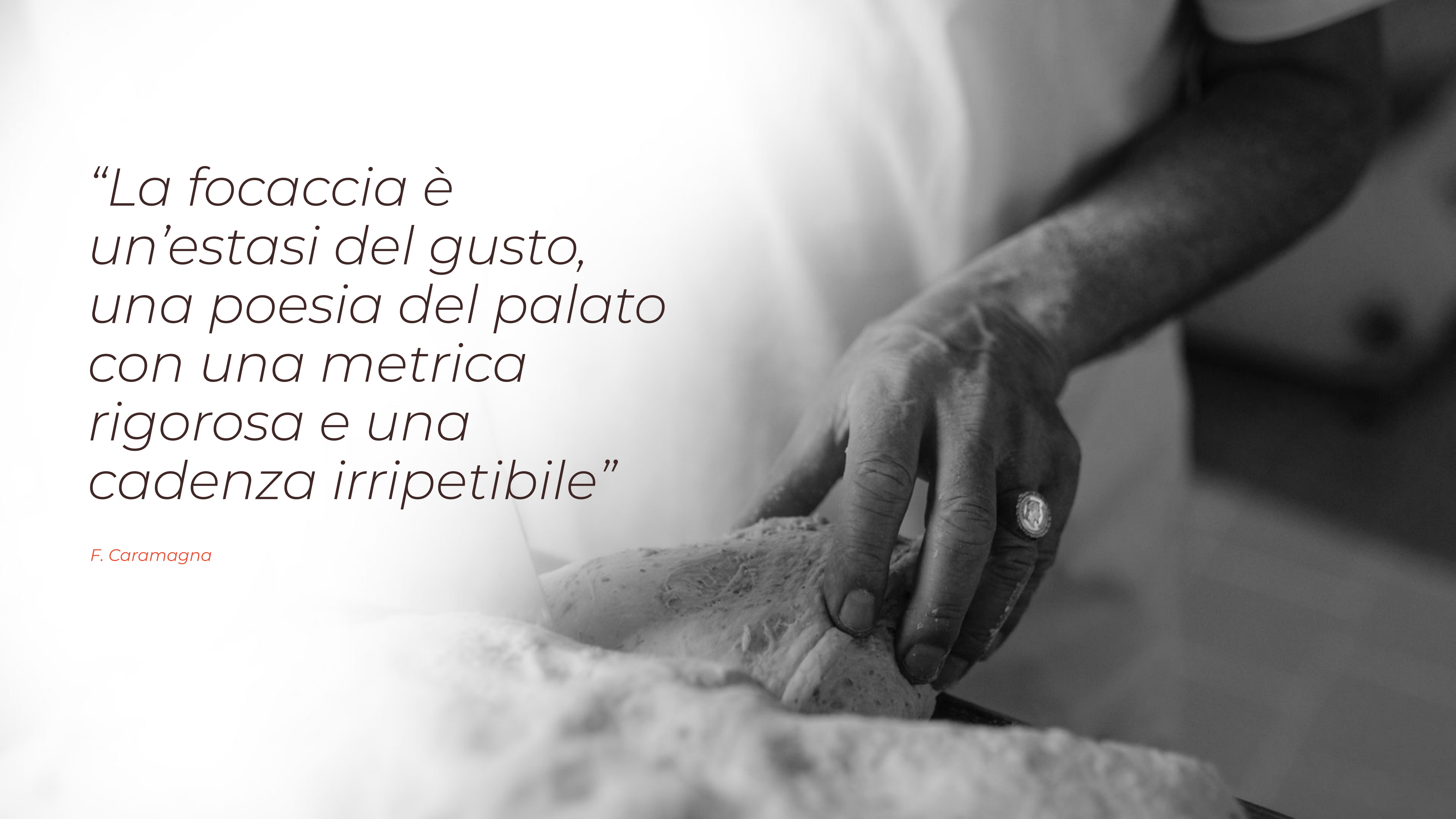
*Forno Ricca è un brand innovativo, rivolto al futuro unico ad aver ottenuto brevetto agroalimentare > industrializzazione*

La storia di Forno Ricca è **una storia di passione e innovazione**, la storia di un gruppo di persone che hanno deciso di seguire il loro cuore per dare vita ad un progetto che unisse la tradizione italiana alla modernità.

È la storia di un brand che ha rivoluzionato il modo di intendere il forno, rendendolo un simbolo di condivisione e di godimento.

**FORNO RICCA: un'esperienza di gusto unica e indimenticabile.**





*“La focaccia è  
un’estasi del gusto,  
una poesia del palato  
con una metrica  
rigorosa e una  
cadenza irripetibile”*

*F. Caramagna*

# I prodotti, dalla ricerca alla tavola: qualità e gusto brevettati

Per due anni un team di ricerca e sviluppo formato da maestri panificatori, executive chef, chimici ed esperti di marketing e branding sensoriale ha lavorato per creare la gamma di prodotti Forno Ricca.

Dopo quasi **1000 test** che hanno combinato processi tradizionali e altissima innovazione tecnologica, sono riusciti a realizzare un insieme di **ricette uniche** di panificati, pizze al tegamino, focacce gourmet e tostati, **totalmente naturali e completamente industrializzate**.

Fin da subito un prodotto in particolare ha conquistato il palato del pubblico e la ribalta commerciale, la **Focaccia Ricca**.

Realizzata con la tecnica millenaria della **lievitazione in biga**, che porta l'impasto a maturare per quasi 48 ore, prodotta con miscele segreta di farine 100% italiane

e malti naturali e con l'aggiunta dell'amilasi, di gomasio e di una piccola percentuale di olio di cocco per migliorare le caratteristiche chimico-fisiche e la conservabilità senza l'utilizzo di additivi e renderla leggera e digeribile, la Focaccia Ricca, dalla superficie fragrante e l'interno estremamente alveolato, è il **connubio perfetto tra qualità, sapore ed estetica**.

E la ricerca incessante della ricetta perfetta insieme alla creazione di nuovi processi di industrializzazione, ha permesso a Forno Ricca di ottenere dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy il **brevetto agroalimentare della Focaccia Ricca** e, attualmente, di lavorare per ottenere lo stesso riconoscimento per altri due prodotti.



# FORNO RICCA:

[FÓR-NO / RÌC-CA] S.M.

*Quel (tri)angolo di paradiso in cui si  
trovano l'amore per la condivisione  
e la passione per il buon cibo.*







# Processi di gestione **semplici e scalabili**

Dopo la prima fase di creazione di prodotti originali e di altissima qualità, la squadra di sviluppo di Forno Ricca si è concentrata sul concetto stesso di ristorazione, con l'ambizione di **rivoluzionare il segmento fast casual**.

L'obiettivo dichiarato è stato fin da subito quello di creare una serie di processi che garantissero standard di qualità molto elevati ma che fossero nel contempo facilmente replicabili e di ideare preparazioni e linee gestite da operatori di cucina con una formazione basilica, non rendendo necessaria la presenza nei punti vendita di chef e personale ad elevata professionalità.

La tecnologia sviluppata da Forno Ricca consente di preparare le focacce e gli altri prodotti in modo semplice e veloce:

- ◇ I prodotti vengono prodotti nei centri di produzione centralizzati di Forno Ricca, dove vengono impastati, lievitati, cotti all'85% e poi abbattuti.
- ◇ I prodotti arrivano nei punti vendita surgelati ma già pronti ad essere rigenerati realizzando l'ultimo 15% di cottura.
- ◇ Grazie all'utilizzo di forni ad altissima tecnologia, programmati in remoto dagli esperti del reparto di cucina presente nella sede centrale, l'operatore sul punto vendita deve semplicemente infornare il prodotto e digitare il programma di cottura creato ad hoc.
- ◇ In pochi minuti i prodotti sono pronti per essere farciti o guarniti dall'operatore, seguendo un'accurata scheda che contiene grammature ingredienti e indicazioni sull'impiattamento finale del preparato.

I processi di cottura sono pre-impostati da sede centrale e non richiedono **nessuna competenza di cucina.**

La gestione delle farciture è semplice e scalabile, si tratta fondamentalmente di un'attività di **assemblaggio di ingredienti.**

Inoltre le fasi di cottura **non richiedono la canna fumaria**, con un vantaggio significativo per gli imprenditori che decidano di sviluppare un locale a marchio Forno Ricca.







# I Locali: un'esperienza assoluta di gusto e condivisione

I ristoranti Forno Ricca rappresentano il luogo perfetto dove vivere **un'esperienza assoluta di gusto e di condivisione**.

Gli ambienti sono accoglienti, con richiami evidenti alla tradizione italiana misti ad elementi di modernità che li rendono un perfetto *must place to be*. I **materiali naturali** utilizzati per gli arredi sono un omaggio alla genuinità dei prodotti Forno Ricca e gli **elementi artistici innovativi** che impreziosiscono gli spazi sono un chiaro riferimento all'esclusività dei processi produttivi brevettati, come la firma dell'artista che rende unica e irripetibile l'opera della sua Arte.

L'offerta food garantisce una **scelta ampia di piatti**, dai panificati italiani alle ricette della tradizione, accompagnati da una **drink list** completa e coordinata, per assecondare i momenti più diversi, dai pranzi di lavoro agli aperitivi con gli amici fino alle cene romantiche.

Grazie alla collaborazione con aziende leader, l'architettura operativa dei locali Forno Ricca è concepita per **gestire il servizio in diverse modalità**, a seconda delle esigenze di target e location.

I locali Forno Ricca incarnano perfettamente i valori del brand:

- ◇ **TRADIZIONE** *l'ambiente richiama la tradizione italiana, con un tocco di modernità.*
- ◇ **QUALITÀ** *la scelta degli arredi è curata nei minimi particolari, utilizzando elementi «materici» e naturali*
- ◇ **ESPERIENZIALE** *il menu offre la qualità dei prodotti artigianali in un ambiente caldo e moderno*

# Distribuzione B2B il prodotto prende il largo

Grazie all'esclusività dei prodotti e ai riconoscimenti ricevuti per la qualità e la facilità di gestione, Forno Ricca ha deciso di affiancare allo sviluppo retail una distribuzione B2B per il mondo Ho.re.ca.

L'offerta di Forno Ricca è rivolta a una nicchia di realtà ristorative che cercano prodotti di alta qualità, realizzati con ingredienti naturali e freschi, e facili da gestire.

Per soddisfare le esigenze di questi clienti, Forno Ricca ha sviluppato una struttura logistica capillare che consente di servire clienti in tutta Italia.

## I vantaggi per i ristoratori

La distribuzione B2B di Forno Ricca offre numerosi vantaggi ai ristoratori, tra cui:

- > Prodotti di alta qualità: Forno Ricca utilizza solo ingredienti naturali e freschi per realizzare i propri prodotti.
- > Facilità di gestione: I prodotti di Forno Ricca sono facili da preparare e da servire.
- > Supporto al cliente: Forno Ricca offre un servizio di assistenza clienti dedicato ai ristoratori.

La distribuzione B2B di Forno Ricca è una soluzione ideale per i ristoratori che vogliono offrire ai propri clienti un'esperienza di gusto unica.







# Forno Ricca un nuovo concetto di Franchising

Forno Ricca: una proposta di franchising per imprenditori ambiziosi

Forno Ricca è un marchio che offre una proposta di ristorazione di alta qualità e unicità, ma anche facilmente replicabile.

La standardizzazione di tutti i processi necessari, racchiusi in documenti specifici di procedure (cucina, servizio, ecc.), rende la gestione di un locale Forno Ricca semplice e accessibile a tutti, anche a chi non ha una grande esperienza nel settore.

## I vantaggi del franchising Forno Ricca

Il franchising Forno Ricca offre numerosi vantaggi agli imprenditori, tra cui:

- > Un modello di business collaudato e di successo: Forno Ricca ha già dimostrato la sua capacità di generare profitti.
- > Un'assistenza continua: Forno Ricca offre un supporto completo agli affiliati, dalla scelta della location alla formazione del personale.
- > Un marchio riconosciuto: Forno Ricca è un marchio affermato nel mercato della ristorazione.



— FORNO —  
RICCA

panificatori **contemporanei**