

MY SNACK RACCONTA L'ATMOSFERA BEFeD E LE NOSTRE ARACHIDI

[frutta secca](#) | [chi siamo](#) | [pubblicità](#) | [mappa del sito](#) | [contatti](#) | [disclaimer](#) | [privacy](#)



La community italiana della frutta secca

[mysnack](#) > [canali](#) > [news frutta secca](#)



Iscriviti
alla
Newsletter

Birra, galletti e arachidi a volontà. E le bucce? Per terra

21.03.13 - (Autore: Alessandro Franceschini)



BEFeD. 27 locali in tutta Italia e un'idea divertente e originale legata al consumo di arachidi

Nel 1996 nasce l'idea di creare un'idea nuova e semplice al tempo stesso nel mondo della ristorazione: un ambiente familiare e divertente che potesse piacere indistintamente a grandi e piccoli, donne e uomini. Oggi ci sono 27 locali in giro per lo stivale che portano il nome di **BEFeD**, acronimo dei nomi dei quattro fondatori: Bruno, Elio, Franco e Daniele.

La specialità? Birra artigianale fatta in casa e galletto Vallespluga, da mangiare rigorosamente con le mani. E poi un'idea, che nel tempo si è dimostrata vincente, peraltro copiata anche da altri in Italia, anche se non con lo stesso successo, se non proprio fallita: «Il benvenuto nei nostri locali sono le arachidi. Vengono proposte gratuitamente all'ingresso e sono un modo simpatico, gustoso e divertente per aspettare il tavolo o la propria birra» ci dice Franco Rigo, uno dei quattro fondatori. Fin qui, volendo, nulla di nuovo. L'originalità, però, consiste nel modo di consumarle: «Consentiamo a tutti i nostri clienti di buttarle poi le bucce per terra». In questo modo si viene a creare una sorta di tappeto per terra e, soprattutto, un clima gioviale, informale, ovviamente amato anche dai più piccoli. Consumano parecchie tonnellate di arachidi ogni anno, che acquistano da più fornitori «sempre di elevata qualità».



[news/eventi correlati](#)

