

LA CITTÀ
che cambia

NUOVE ESIGENZE

Ci sarà la formula take away
ma anche 50 posti a sedere

Oggi apre il Befed Dopo la periferia "conquista" il centro

Si parte alle 17, rinfresco e assaggi gratuiti per tutti

Lara Zani

PORDENONE

Dalle periferie della provincia al centro città con la nuova «small e take away formula». Ma non chiamatelo «polletto». In vent'anni di vita, il «galletto» Befed (con pronuncia rigorosamente all'italiana, visto che si tratta dell'acronimo composto dai nomi dei soci Bruno, Elio, Franco e Daniele) ha imparato a volare e ora sceglie Pordenone per sperimentare una nuova formula: spazi più raccolti e un locale in pieno centro - precisamente in viale Martelli - per avvicinarsi alla clientela e rispondere a una serie di esigenze diversificate, dai menu su misura per la pausa pranzo di chi in centro ci lavora a chi invece, uscendo dall'ufficio, vuole passare a prendere un pasto take away. Oltre, naturalmente, ai cinquanta coperti disponibili all'interno e a quelli di un dehor ancora da realizzare. L'inaugurazione è in programma per questo pomeriggio alle 17 con un assaggio gratuito di quello che uscirà dalle cucine. Il nuovo esercizio è legato a doppio filo a quello di Aviano

Befed
Oggi
l'inaugurazione
del locale
in centro
lungo viale
Martelli



che nel 1996 ruppe gli schemi con le piccole rivoluzioni del galletto da mangiare con le mani e delle bucce delle arachidi da gettare a terra. Da allora, 21 locali sono nati in tutta Italia sulla sua scia (oltre ai trenta marchi che hanno cercato di imitarlo), con circa trecento persone di staff (di cui 60 in regione), un fatturato annuale stimato oltre i 25 milioni e 400 richieste di affiliazione annuali. «La nuova proposta di Pordenone - spiega Franco Rigo, socio fondatore - vuole segnare da una parte il forte legame che il gruppo Befed ha con il territorio e dall'altra

l'attenzione per le nuove esigenze dei consumatori attuali. Abbiamo deciso che era tempo di andare noi dai nostri clienti, per portare nelle loro case la qualità alla quale sono stati abituati nei nostri locali». Fra le new entry, quella di Federico, seconda generazione rispetto ai soci fondatori, che seguirà i piatti dalla cucina alle tavole, gestore del locale sarà invece Luca, finora responsabile del locale di Aviano. Leggermente rinnovata anche l'immagine, mentre la colonna sonora sarà quella della web store radio Radio Befed. Scelta bio per il take away della birra (rigorosamente artigianale), per il quale si utilizzano contenitori riciclabili.

