COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

A Roma il Black Angus conquista tutti: il fenomeno Ornelli Black Angus



Nicola Ornelli

Aggiungi Adnkronos come fonte preferita
Segui Adnkronos su Google

10 gennaio 2024 | 15.41
LETTURA: 3 minuti

Roma, 10 gennaio 2024 - Un ambiente curato, moderno ed internazionale, con alle pareti stampe e foto degli anni 50-60 di Black Angus, e note di jazz in sottofondo. A Roma Ornelli Black Angus, il ristorante di Nicola Ornelli, in Via Merulana, nel centro di Roma, è ormai diventato un'istituzione per gli appassionati di carne.

Una sorta di upgrade delle vecchie bisteccherie e bracerie, che offre unicamente carne Black Angus, il manzo più ricercato e di miglior qualità al mondo.

"L'idea nasce dal colpo di fulmine scoccato dopo aver mangiato una bistecca di Black Angus a Las Vegas nel 2019. – Spiega Nicola Ornelli – Quella cena mi ha fatto capire che molto spesso quello che viene servito in Italia non è vero Black Angus oppure non è un 'buon' Black Angus. Il mio ristorante nasce dal sogno di dare all'Italia la vera carne di Black Angus, quella che proviene da ranch dove allevatori appassionati creano autentici e rarissimi capolavori di perfezione".

Figlio di un piccolo imprenditore locale, gelataio e proprietario di un bar ristorante, con lo scoppio della pandemia da covid19 Nicola Ornelli stava assistendo al crollo delle attività di famiglia. Ed è lì che ha deciso di reinventarsi, riconvertendo il vecchio bar ristorante di famiglia, e dando vita ad una sua attività che potesse concretizzare quel sogno nato Oltreoceano poco tempo prima. Una scelta audace quella di puntare tutto sulla ristorazione, e soprattutto su una ristorazione di alto livello, mentre molti colleghi chiudevano, ma che con il tempo si è rivelata vincente, anche se la strada è stata decisamente in salita.

“Le difficoltà per una Steakhouse che vende esclusivamente un tipo di carne (molto costoso) di una unica razza, senza contaminare il menù con piatti tipici o pizza, che aiutano ad attrarre clientela, in un contesto di crisi economica sono moltissime. – Ammette Ornelli – La prima difficoltà è stata la ricerca del cliente. Le nostre campagne pubblicitarie e di Marketing, con pochissimo budget a disposizione, si sono concentrate da subito a scovare appassionati, gourmet e estimatori di questi prodotti che, proprio come me, sognavano di averli in Italia. La seconda è stata la ricerca di partner e fornitori. Il nostro prodotto, l’autentico Black Angus 100% puro è rarissimo e costoso, e quasi nessuno voleva venderci la sua pregiata merce. Per dissuaderci ci veniva proposta o con obbligo di acquisto di enormi quantitativi oppure a prezzi superiori a quelli di mercato. Non avevamo scelta dovevamo lanciarci e giocare se volevamo vincere e così abbiamo fatto. La terza accomuna gli imprenditori di qualunque settore, che la pandemia e la crisi economica hanno reso ancora più evidente e difficile da gestire, sto parlando della paura e la demoralizzazione. Questi sentimenti possono minare qualunque tipo di progetto, temendo di non riuscire possiamo perdere il nostro obiettivo principale, deviare dal nostro sogno e ritrovarci in poco tempo a fare tutt’altro rispetto a quello che era il nostro obiettivo principale”.

L’imprenditore decise di tenere duro, di puntare sul suo progetto e di giocare tutte le proprie carte, convinto della qualità della sua proposta.

Ma cosa rende questa carne così pregiata?

“Genetica e passione. – Spiega Nicola Ornelli – Il Black Angus è una razza bovina nata e attentamente selezionata per offrire e garantire bistecche poderose, generose tenere e saporitissime. La passione di allevatori in paesi da sempre vocati all’allevamento, come America e Australia, ha fatto il resto della sua storia e del prestigio legato a questo nome. Almeno una volta l’anno viaggio in Texas e Oklahoma personalmente, per visitare le più grandi aste di Black Angus e incontrare allevatori appassionati che mantengono vivo e alimentano con impegno il mito del Black Angus”.

Una grande passione personale che è divenuta un progetto di lavoro e si è trasformata ben presto in un enorme successo. Ma questo è un punto di partenza, non certo di arrivo.

“Per il 2024, l’obiettivo è consolidare ulteriormente la nostra reputazione come punto di riferimento per gli amanti della carne. Organizzeremo mensilmente degli eventi di degustazione che saranno anche momenti di cultura, la cui partecipazione è riservata al nostro Club di appassionati registrati, che conta quasi 2500 persone. Guardando ai prossimi cinque anni, puntiamo a espandere la nostra presenza, forse attraverso nuove aperture o collaborazioni, e a continuare ad innovare sia nel menu sia nell'esperienza del cliente, mantenendo sempre elevati gli standard di eccellenza che ci contraddistinguono” conclude Ornelli.

Per informazioni: **https://www.ornelliblackangus.com**

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE.

Doctor's Life, formazione continua per i medici

Eventi formativi a distanza dedicati ai Medici di Medicina Generale, Medici Specialisti e Odontoiatri e Farmacisti. **Corsi ECM FAD**

Darderi: "Che emozione la prima convocazione per la Davis". Poi carica Cobolli alle Atp Finals

Diesel Euro 5, stop rinv
2027