L'OV MILANO
FOOD LOVERS

MILLIONAIRE
MARZO 2020

FOCUS

di Lucia Ingrosso, l.ingrosso@millionaire.it

Uovo al centro. Sano, proteico, divertente. Costruirci intorno un locale conviene. A patto di avere i giusti ingredienti. E azzeccare la ricetta

LA CENTRATURA DELL'UOVO

Le uova, all'origine della vita.
E anche alla base di locali e business di successo. Da Milano a Torino, da Firenze a Roma, passando per Fico Eataly a Bologna, il più grande parco agroalimentare del mondo. Qui il gruppo Eurovo ha aperto La Locanda dell'uovo, rappresentando tutto il percorso della filiera, dal pulcino al piatto, grazie a un menu "monotematico".
L'Italia è un grande produttore, al quarto posto nella Ue, grazie a 39 milioni di galline e 1.800 allevamenti: 12,2 miliardi all'anno per un giro d'affari di 1 miliardo di euro per la parte agricola e 1,5 per lavorazione e trasformazione. E anche un discreto consumatore: 240 uova procapite all'anno, fra consumo diretto e indiretto, un po' meno della media europea.
In Italia, questo alimento deve parte della sua popolarità recente allo chef Carlo Cracco, che lo ha messo nel titolo di due dei suoi libri (*È nato prima l'uovo o la farina?* e *La quadratura dell'uovo*) e ha firmato due ricette diventate famose: il tuorlo fritto e quello marinato con sale e zucchero. E con l'uovo c'è da sbizzarrirsi: c'è chi lo affumica, chi lo mette in ghiaccio, chi lo trasforma in una nuvola, chi lo cuoce

12,2 miliardi di uova prodotte in Italia (pari a 772.000 tonnellate)

1,5 miliardi di euro, fatturato legato a lavorazione e trasformazione

1 miliardo di euro, fatturato legato alla parte agricola

39 milioni galline ovaiole

6,4 milioni tonnellate prodotte in Europa

L'OV MILANO
FOOD LOVERS

MILLIONAIRE
MARZO 2020

Riccardo Malusa, L'Ov, Milano

«Sulle uova si possono costruire un sacco di storie»

Gli inizi. Tutto parte da quattro amici, manager e imprenditori, fra i 40 e i 50 anni, e dalla loro voglia di realizzare qualcosa di nuovo L'idea è quella di aprire un locale, anche se nessuno di loro viene dal mondo del food. «L'errore di molti ristoratori in Italia è quello di non avere una visione imprenditoriale sufficiente» spiega Riccardo Malusa, che è anche senior partner in Allianz Bank.

La formula. «Noi puntiamo su un unico prodotto, l'uovo, investendo sull'innovazione e la qualità della materia prima. Le nostre uova di gallina arrivano dai boschi di Morbegno, dove le galline sono allevate in libertà e nutrite con alimenti sani. Il primo locale lo abbiamo aperto a Milano, in viale Premuda, a dicembre 2014. L'uovo è un alimento eclettico, che si può consumare in tutti i momenti della giornata, non solo nel corso dei pasti principali, ma anche in occasione del brunch e di spuntini fuori orario. È alla base di piatti semplici e anche molto raffinati. La nostra idea è stata, fin da subito, quella di aprire un primo locale, testare la formula, correggere gli errori e poi aprirne altri, fino a creare una catena».

Prove ed errori. «Adesso abbiamo tre locali a Milano. Ci siamo resi conto che la metratura ideale è quella intermedia. Abbiamo fatto aggiustamenti anche nel menu, introducendo varianti fra pranzo e cena. A pranzo lo scontrino medio è di 13-15 euro, a cena di 25-30».

Criticità. «La principale criticità è rappresentata dal personale: è difficile trovarne di bravo e qualificato. Attualmente, nei nostri locali, aperti dalle 8 alle 24, lavorano 12-16 persone. Ma stiamo pensando di investire anche sulla tecnologia, totem e iPad, per ridurre il numero del personale. Attualmente abbiamo 40 dipendenti. Puntiamo in due direzioni: creare una catena ed economie di scala».

INFO: www.lovmilano.com

Qui sopra, i tre soci di L'OV.

sottovuoto. Ma c'è anche chi le uova le cucina da oltre 27 anni nel suo locale storico torinese Birichin e, dal 2014, nel vicino bistrot The Egg. Lui è Nicola Batavia, 53 anni. «È un ingrediente essenziale, proteico, nutriente, divertente. Si può declinare in mille ricette, da quelle tradizionali a quelle più innovative». L'uovo è economico (costa intorno a 30 centesimi) e versatile (entra nella preparazione di tutte le portate, dall'antipasto al dolce). L'albume, poi, è un vero concentrato proteico, anti-infiammatorio, adatto anche a sportivi e diabetici.

Inoltre, il recente studio di un'università canadese esclude legami significativi tra il consumo di uova e un maggior contenuto di colesterolo nel sangue. Anzi, pare che se ne possa consumare anche uno al giorno. Certo, c'è anche qualche lato negativo. Uno su tutti: la minaccia per la salute rappresentata dai batteri della salmonella. Perciò è molto importante che le uova siano fresche e di filiera controllata.

INVESTIMENTI E GUADAGNI

- L'investimento medio per un locale chiavi in mano, completo di attrezzature e arredi, è intorno a 400mila-500mila euro.
- Il fatturato annuo va da 800mila a 1 milione di euro.