

# A Ischia la Convention Sebeto “L’Isola del Tesoro”

*Oltre 250 i partecipanti dall’Italia e dall’estero per sottolineare i valori fondamentali della strategia del gruppo che ha chiuso un anno con incrementi record e ha programmato 23 nuove aperture.*

**Esperienza, Formazione, Accoglienza.** Sono le tre linee guida che hanno informato la Convention 2023 del Gruppo Sebeto, proprietario dei marchi **Rossopomodoro, Rossosapore, Anema e Cozze, Ham Holy Burger.**

Tre parole d’ordine della filosofia di ristorazione che sono state amplificate dal gioco di ruolo **L’isola del tesoro** messo a punto dalla squadra marketing della Factory napoletana, capitanata da Clelia Martino e Simone Natali.

Più di 250 persone tra management, direttori dei punti vendita, partner commerciali, fornitori e giornalisti di settore si sono sfidati per dare sostanza alle tre voci indicate dal “Generale” Franco Manna, Fondatore e Presidente di Sebeto Spa.

Teatro delle operazioni, l’isola di Ischia che ha misurato la capacità di accoglienza nelle parole del Sindaco Giuseppe Ferrandino salito per i saluti dal palco installato nel giardino della serra che ospita il nuovo Rossopomodoro.

Padroni di casa con Franco Manna i Soci Roberto Imperatrice e Pippo Montella, che hanno ringraziato tutti i presenti ed invitati ad un breve speech sia i partner food che gli extra food che accompagnano da tempo i movimenti di Sebeto e le nuove strategie di innovazione dei marchi. Sul palco si sono succeduti in ordine da Luca Milesi (Enel), Roberto Pinto (Peroni), Federica Corona (Masterpass), Antimo Caputo (Mulino Caputo), Gennaro Trasi e Giuseppe De Santis (Unipolsai).

Una convention “*unconventional*” che dal gioco ha preso spunto per cementare rapporti tra reparti e punti vendita sparsi sul territorio nazionale e all'estero: grande partecipazione della delegazione UK in veste di protagonista per numero di locali, capitanata da Daniele Di Martino e Mario Romano.

E poi ci sono i numeri che non sono stati freddi perché resi possibili proprio dalle persone intervenute. L'anno economico appena concluso ha visto un **fatturato di 137,7 milioni di €**, una performance che si accompagna alle previsioni di ulteriore aumento anche grazie alle nuove 23 aperture in programma da qui a fine dicembre.

Evoluzione nel segno di una strada imboccata con successo 25 anni fa e che permette al Gruppo Sebeto di guardare con reale ottimismo al prossimo bilancio sociale. Sul piatto della bilancia tante innovazioni a partire dal ruolo formativo che i **prossimi cambi menù rivestiranno per gli operatori Rossopomodoro.**

E c'è innovazione anche nei sistemi di pagamento oltre che con il partner MasterCard, anche con il nuovo sistema di “paga al tavolo” chiunque potrà pagare direttamente dal tavolo senza fare nessuna fila alla cassa.

Novità che rimpingueranno il **parco clienti, oggi pari a 7 milioni e 100 Mila avventori** (“*in pratica 1 Italiano su 10 mangia in un nostro ristorante*”, sottolinea il Presidente Manna), è il nuovo **Rossosapore** che rivede la sua formula *street food*, aprendo a raffica 15 locali in punti ad alto transito come le stazioni di servizio autostradali.

Manicaretti speciali per la “cena di gala ” preparati dalla Brigata di Cucina di Sebeto con a capo i “sommi chef” Antonio Sorrentino e Enzo De Angelis, che hanno studiato piatti in linea con il programma: prelibatezze della cucina Caraibica con la fusione delle abitudini gastronomiche europee indigene e africane, oltre a classici della cucina italiana e partenopea. Apprezzato da tutti il gran lavoro della cucina grazie anche gli chef Massimo Passarelli, Gennaro

Chiacchiera, Enzo Grasso, Michele Liquori, Pasquale Balbi.  
*“Due giorni soddisfacenti sotto tutti i profili”*, ha  
dichiarato Franco Manna, *“sono entusiasta e do appuntamento al  
prossimo anno”*.

**a cura di Vincenzo Russolillo**