

aromi

— RISTORAZIONE —



IL MARCHIO AROMI

Il Progetto Aromi nasce nel 2015 a Sannicandro, cittadina a 14 chilometri da Bari, immersa in un mare verde di ulivi tra la Murgia e il mare Adriatico, con un centro storico in cui domina l'imponente Castello Federiciano.

Dario Loizzo, consulente commerciale con esperienze nel settore del food e lo chef Giacomo Racanelli, da 30 anni ai fornelli sognano di riportare gli Aromi della tradizione Mediterranea e i prodotti del sud in tavola, da protagonisti.





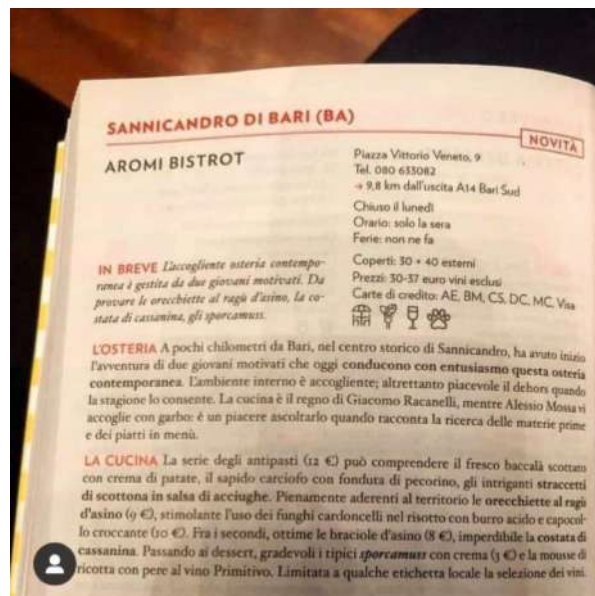
IL BISTROT

Aromi Bistrot apre ufficialmente le porte al pubblico nel febbraio del 2016. Un piccolo salotto, caldo e raffinato dove non te l'aspetti. Un luogo per gli amanti del buon cibo in cui incontrarsi, mangiare, gustare i piatti della Cucina Mediterranea e prodotti del territorio accompagnati da ottimi vini del Sud Italia.



Una cucina in cui il gusto della tradizione mediterranea e il piacere della scoperta si uniscono per dar vita a pietanze uniche e originali con piatti che variano quotidianamente in base alla disponibilità e stagionalità delle materie prime.

La cucina di Chef Giacomo Racanelli, con il suo mix di tradizione e modernità sempre fedeli al territorio non tarda a farsi notare. Parlano di Aromi la Guida di Slow Food, la Guide di Repubblica, Il Corriere del Mezzogiorno e Il Gambero Rosso.



GAMBERO ROSSO

“

Un indirizzo che conquista al primo approccio, un ambiente semplice e moderno, un'accoglienza cordiale, la possibilità di acquistare chicche enogastronomiche regionali, a partire da un buon olio extravergine di oliva di produzione propria. E poi la cucina dello chef Giacomo Racanelli, che punta tutto sulla stagionalità e sul mercato, impiegando prodotti sempre freschi e genuini, fra mare e terra. La proposta giornaliera è segnata su un'apposita lavagna e c'è sempre qualche piatto inedito, quindi a tavola non ci si annoia di certo.

”



CATERING

Aromi è anche Catering e Banqueting. Curiamo eventi come Matrimoni, compleanni, eventi aziendali, coffee break, business lunch, buffet, eventi di gala, o eventi privati, spesso in location esclusive come il Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari, con servizi personalizzati di consulenza creativa e menu speciali per tutti i gusti e le esigenze alimentari.



AROMI RISTORAZIONE

Nel 2020, in piena pandemia covid 19 il management della società decide di chiudere il piccolo bistrot e di concentrarsi sulla ristorazione collettiva per portare la cucina di Aromi all'interno delle case di riposo. Nasce così Aromi Ristorazione, un'iniziativa costituita da Dario Loizzo, Giacomo Racanelli e Antonio Grande. Viene realizzato il centro di cottura di circa 300 mq suddivisi in aree di lavorazione debitamente attrezzate, dettate dalle regole sanitarie vigenti, per la preparazione di pasti monoporzioni e multiporzione termo-sigillati per mense collettive. Giada S.r.l. ad oggi conta un organico di circa 30 dipendenti e un fatturato complessivo di € 2.606.844,00 maturato negli esercizi 2021-2022-2023.



GIADA SRL™

Via Duca d'Aosta 23-25, 70028 Sannicandro di Bari (BA)

Numero REA 582837 - Codice fiscale e n.iscr. al Registro Imprese 07803080725

info@aromiristorazione.it | www.aromiristorazione.it /aromi.ristorazione

