



Casamadie, uno scrigno di gusto dall'atmosfera nordeuropea

Nel centro di Cesena, un mix tra bistrot, bakery, caffetteria e ristorante, scommette su proposte di cucina internazionale offrendo accoglienza nel corso dell'intera giornata



L'entrata di Casamadie a Cesena (Foto © Facebook).

Casamadie è un accattivante mix tra bistro, bakery caffè e ristorante situato nel cuore pulsante di Cesena, **a due passi dalla storica Piazza del Popolo**. Il progetto è nato da un'idea di **Luca Collini** e scommette su una cucina a base di **pietanze internazionali** da sperimentare dalle 7.00 alle 24.00, quindi dalla colazione alla cena passando per il pranzo e il **brunch servito a tutte le ore**.

Luca Collini e il progetto di Casamadie

Dopo gli studi in architettura e un background di esperienze nelle migliori caffetterie all'estero, **Collini** ha deciso di rientrare in città per creare un vero luogo di aggregazione dove incontrarsi con gli amici "sentendosi a casa" gustando i piatti delle culture nord-americane, europee e australiane.

Sapori internazionali e attenzione ai prodotti homemade, serviti in una sala accogliente rivestita di boiserie in legno con rifiniture in ottone e radica, fanno di **Casamadie uno scrigno elegante dal gusto ricercato** in cui scoprire il connubio tra i mondi del caffè, della pasticceria e della ristorazione respirando le suggestioni dell'atmosfera dei locali nord-europei.



Nel menù di Casamadie proposte contemporanee e di respiro internazionale (Foto © Facebook).

La proposta gastronomica di Casamadie

Il locale mostra vivacità nell'ambito della proposta gastronomica che spazia dai **pancake, muffin e brownie** per la pasticceria da colazione e da tè, ai gustosi lunch e dinner veloci che prevedono club sandwich, cheeseburger e piatti di [cucina vegana](#) ed **etnica**.

Interessante la possibilità di degustare un **caffè diverso dal solito** grazie agli **hot coffee aromatizzati** con sciroppi e crema di latte, preparati con **miscele 100% Arabica** della pregiata selezione "**Gli speciali Diemme**".

Abbiamo incontrato Luca Collini per scoprire di più sulla sua formazione e sul progetto Casamadie che è diventato anche un franchising.

Com'è nata la tua passione per l'arte della ristorazione?

Durante il mio percorso universitario ho preso un anno di pausa per imparare l'inglese e sono andato a Londra. Qui ho avuto la fortuna di lavorare in un bakery caffè prestigioso nel quale è nato e maturato il mio amore per la ristorazione. Sono stato ricompensato con ruoli di responsabilità e quello che era nato come un lavoro per sbarcare il lunario, si è trasformato in una grande passione. Sono cresciuto all'interno di quell'azienda e ho toccato con mano diversi processi della produzione e i retroscena di un locale. I lavori successivi che ho svolto in diverse parti del mondo presso caffetterie, bakery, ristoranti, tutti in chiave contemporanea, mi hanno insegnato a gestire

realità differenti e complementari tra loro che poi ho condensato in Casamadie, un luogo di aggregazione sociale, aperto tutto il giorno e con una proposta gustosa, healthy e adatta alle varie esigenze alimentari.



Alcuni piatti proposti a Casamadie (Foto © Facebook).

Perchè hai deciso di rientrare a Cesena dopo le tue esperienze internazionali?

Ho passato 6 anni in giro per il mondo a cercare il mio posto. Era giunto il momento di tornare con un bagaglio di esperienze che avevano trasformato il Luca studente universitario, in un uomo con tanta voglia di mettersi in gioco, mostrando quello che avevo imparato all'estero. Ho amato ogni singolo Paese e ogni singolo lavoro che ho fatto e la voglia di creare qualcosa di nuovo nella mia città mi ha portato alla realizzazione di questo progetto apprezzatissimo dai clienti di Cesena.

Qual è il tuo parere sull'attuale panorama della ristorazione a Cesena e come pensi s'inserisca Casamadie in questo contesto?

Per Cesena, Casamadie è stato un precursore, un apripista che ha creato un modo nuovo di "vedere" i locali. Oggi se ne sono aggiunti altri che completano l'offerta Food & Beverage nel panorama cesenate. Dopo l'apertura di Cervia, avvenuta la scorsa primavera, e alle richieste di aperture che ci vengono avanzate, posso affermare che Casamadie s'inserisce all'interno del territorio in maniera educata, dando spazio a quella clientela che abitualmente non frequenta locali alla moda o bar. Mira a un target amante del gusto, della qualità, dell'originalità e della salute.



Luca Collini (a destra) e Christian Raffaelli (Foto © Facebook).

Com'è la cucina di Casamadie e a quale target di clienti si rivolge?

Una cucina onnivora, adatta a tutti i tipi di esigenze e intolleranze alimentari. All'interno dei menu stagionali si alternano proposte vegane, vegetariane e senza glutine. Chi mangia carne o pesce può gustare i nostri piatti unici o i nostri hamburger gourmet. La ricerca di materie prime di alta qualità dà valore ai nostri piatti, sapientemente lavorati dalle mani dei nostri chef. Prodotti salutari per un target di pubblico eterogeneo che ricerca salute e qualità ma anche sapori e gusto. Facciamo moltissima ricerca e sviluppo, proponendo una cucina internazionale rivisitata con i prodotti italiani.

Progetti per il futuro?

Casamadie è nato per diventare grande. Io e il mio compagno **Christian Raffaelli** stiamo progettando l'apertura del terzo locale e, contemporaneamente, cercando spazi per poter creare il nostro laboratorio di produzione artigianale al fine di uniformare un'offerta su una scala più ampia e assicurare a tutti i clienti che entrano nel nostro locale la qualità e il gusto dei nostri prodotti. Casamadie è un progetto di franchising che vuole affacciarsi sul mercato italiano per cambiare la panoramica della ristorazione nazionale dalla proposta alimentare al servizio offerto. Sogniamo in grande per fare cose meravigliose e gigantesche.

Casamadie

Via Fra Michelino, 1 – Cesena (FC) || Piazza Carlo Pisacane, 3,- Cervia (RA)

[Pagina Facebook](#)

Data di creazione

19/08/2019

Autore

amanda-arena