

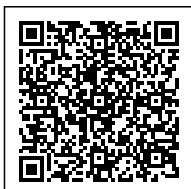
NAPOLI, O' TALEBANO KEBAB STORE LANCIA IL MARCHIO TLB E IL PROGETTO FRANCHISING

Pubblicato il 27 Aprile 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Kebab](#), [O'Talebano](#)



TLB unisce il cuore partenopeo con il nostro futuro

La parola "kebab" è di origine persiana, secondo una leggenda nel medioevo sono stati i soldati persiani che per primi grigliavano la carne sul fuoco degli accampamenti utilizzando come spiedi le lame delle loro spade. Quindi è un cibo che ci giunge dall'Oriente dove si consumava molta carne di grandi dimensioni, nelle città i pezzi di carne si trovavano nelle macellerie, poiché era difficile conservare la carne se non sotto sale, bisognava cuocerla al più presto.



In India il Kebab si mangiava con il naan, un pane lievitato e cotto al forno. Una variante più antica del Kebab la troviamo nell'antica Grecia, storici del calibro di Omero, Aristofane, Senofonte e Aristotele citarono la pietanza nelle loro opere. A Napoli la moda del Kebab si è subito diffusa fra i giovani, sempre in cerca di novità. "O' Talebano Kebab Store" parte dalla città partenopea per poi diffondersi in provincia per estendersi poi in tutta Italia. Nel 2003 si apre il primo punto vendita specializzato in Kebab, un piatto semplice preparato con il cuore partenopeo e carni di alta qualità. Il progetto nasce dall'idea di due fratelli **Genny** e **Marietta Donzelli**, i quali hanno intuito che questo

piatto semplice poteva essere fonte di successo. Nei giorni scorsi è stato presentato il nuovo logo che si affianca a quello già esistente, proprio per dare un senso di internazionalizzazione del progetto che è stato apprezzato da tanti estimatori del Kebab e della Pita, che è un pane piatto lievitato con olio e sale tipico della Grecia dalla forma rotonda.

Su i motivi che hanno spinto all'apertura del nuovo store in piazzale Tecchio e sul brand, i founder Genny e Marietta Donzelli hanno così commentato: *«L'idea del brand 'O Talebano nasce 20 anni fa da un viaggio all'estero con l'obiettivo di portare un prodotto assaporato fuori di Napoli... rivedendolo "a modo nostro", fondendo un prodotto caratteristico greco-arabo con gli elementi tipici della cultura culinaria campana e italiana. L'idea di TLB nasce come concept, dove il logo 'O Talebano non risulta subito identificabile, abbiamo creato il brand TLB che unisce sia la nostra storia, sia il nostro futuro. Abbiamo creato un nostro centro di cottura e produzione strutturato a norma, proprio per sviluppare le idee del futuro»*. Dopo l'apertura del primo punto vendita a Porta di Massa, è seguito quello del Vomero, poi Pomigliano d'Arco, ora a Fuorigrotta mentre il prossimo obiettivo è Aversa. L'offerta gastronomica è stata ampliata, al Kebab, per la cui produzione vengono utilizzate solo carni italiane di qualità, si è aggiunta la Pita gluten free e quella vegana, derivata da quella originale greca, questo per soddisfare le abitudini alimentari vegane che stanno aumentando giorno dopo giorno. Il nuovo locale di Fuorigrotta sarà di sprone alla riqualificazione dell'intera area del piazzale Tecchio, luogo di affluenza di giovani e punto nevralgico tra studenti e tifosi nell'ambito di un progetto sociale. Questo locale sarà il primo store di un progetto di sviluppo anche in Franchising che prenderà l'avvio già nel mese di maggio con l'apertura di un nuovo punto vendita.

Harry di Prisco

