SMOKEHOUSE AND MEAT LAB

THE AMERICAN SMOKEHOUSE
EXPERIENCE MEETS THE ELEGANCE
OF CHICAGO GENTLEMAN'S CLUB



BREWERY
EST. 2019
WHISKERS
SMOKEHOUSE

COMPANY PROFILE:
PAVI S.R.L.

PROFILO AZIENDALE & VISIONE

Gentleman's Club di Chicago:

PAVI S.R.L. È LA SOCIETÀ TITOLARE E SVILUPPATRICE DEL BRAND WHISKERS SMOKEHOUSE, UN ECOSISTEMA GASTRONOMICO E PRODUTTIVO INTEGRATO DEDICATO ALLA VALORIZZAZIONE DELLA CULTURA DEL BARBECUE AMERICANO TRADIZIONALE (LOW & SLOW).

IL PROGETTO SUPERA L'ICONOGRAFIA RUSTICA E SPARTANA TIPICA DELLE SMOKEHOUSE STATUNITENSI (PANCHE E TAVOLACCI IN LEGNO GREZZO), REINTERPRETANDO IL MODELLO SUI CANONI DELL'ACCOGLIENZA DI PREGIO ITALIANA. L'ISPIRAZIONE ESTETICA E DI SERVIZIO ATTINGE DIRETTAMENTE AI RAFFINATI **GENTLEMAN'S CLUB DI CHICAGO:** DIVANI CHESTERFIELD IN PELLE CAPITONNÉ, PARETI OPULENTE ARRICCHITE DA RAFFIGURAZIONI E BOISERIE, LUCI CALDE E SERVIZIO AL TAVOLO CURATO NEI DETTAGLI.

IL TARGET DI RIFERIMENTO È TRASVERSALE: ATTRAE LA FASCIA GIOVANE, SEDOTTA DALL'ICONICITÀ DEL PRODOTTO E DALLA FORTE AUTOREVOLEZZA SOCIAL, E INTERCETTA AL CONTEMPO UNA CLIENTELA ESIGENTE E MATURA, **ALLA RICERCA DI UNA CUCINA DI SOSTANZA E DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE COMPLESSE.**



IL FONDATORE & IL PERCORSO IMPRENDITORIALE

ALLA GUIDA DEL PROGETTO C'È **GIANPIERO GAMBARDELLA,** IMPRENDITORE CON OLTRE VENT'ANNI DI ESPERIENZA NELLO SVILUPPO DI FORMAT DI SUCCESSO NEL SETTORE FOOD, BEVERAGE E INTRATTENIMENTO:

- **IL MODELLO SHAMROCK (ANNI 2000):** IDEATORE E GESTORE DI UN PUNTO DI RIFERIMENTO STORICO DELLA VITA SERALE E DELLA RISTORAZIONE INFORMALE CAMPANA, ANTESIGNANO DEI FORMAT MODERNI AD ALTO TRAFFICO.

- **APERTURA WHISKERS SMOKEHOUSE (2019):** APERTURA DELLA PRIMA SEDE A CASERTA, NATA PER COLMARE UNA LACUNA STRUTTURALE NEL MERCATO ITALIANO DELLA CARNE AFFUMICATA AUTENTICA E TESTARE SUL CAMPO IL MODELLO DELLA VERA SMOKEHOUSE AMERICANA.

- **SVILUPPO STRATEGICO 2026:** EVOLUZIONE DA SINGOLA REALTÀ RISTORATIVA A CATENA SCALABILE MEDIANTE L'ACCENTRAMENTO INDUSTRIALE DELLA QUALITÀ NEL POLO PRODUTTIVO DEDICATO.



BRAND EQUITY & MEDIA IMPACT

Media Impact!

200+ Mln

DI VISUALIZZAZIONI ORGANICHE:

RICONOSCIBILITÀ DI VERTICE A LIVELLO NAZIONALE SULLE PIATTAFORME DIGITALI (TIKTOK, INSTAGRAM, YOUTUBE).

Community Building

COINVOLGIMENTO ATTIVO DI UN PUBBLICO FIDELIZZATO CHE GARANTISCE DOMANDA IMMEDIATA E FORTE TRAZIONE COMMERCIALE A OGNI NUOVA APERTURA SUL TERRITORIO.

WHISKERS MEAT LAB: POLO PRODUTTIVO & GHOST KITCHEN

INAUGURATO NEL 2026, IL WHISKERS MEAT LAB È L'INFRASTRUTTURA CENTRALE CHE RIFORNISCE I RISTORANTI DELLA RETE, GARANTENDO REPLICABILITÀ E STANDARD QUALITATIVI COSTANTI SENZA GRAVARE SULLE CUCINE DEI SINGOLI PUNTI VENDITA.

IL LABORATORIO È SUDDIVISO IN AREE OPERATIVE A TEMPERATURA CONTROLLATA:

LABORATORIO CARNI: SEZIONAMENTO, RIFILATURA (TRIMMING), FROLLATURA E PEZZATURA DEI TAGLI ANATOMICI.

LABORATORIO VEGETALI: GESTIONE, LAVAGGIO E TRASFORMAZIONE DEI CONTORNI TIPICI E DELLE MATERIE PRIME VEGETALI FRESCHE.

LABORATORIO IMPANATI & FINGER FOOD: PRODUZIONE E STANDARDIZZAZIONE DI SNACK, ANTIPASTI E REFERENZE PANATE.

LABORATORIO RUB & SALSE: RICETTAZIONE E MISCELAZIONE DI BLEND AROMATICI E SALSE BARBECUE ARTIGIANALI PROPRIETARIE.



FORMAZIONE, VIDEO ACADEMY & CANALE E-COMMERCE B2C

Formation Video academy

ALL'INTERNO DEL MEAT LAB È ALLESTITA UNA CUCINA-LABORATORIO E SALA FORMAZIONE POLIFUNZIONALE:

- **TRAINING DEL PERSONALE DI CUCINA:** PROTOCOLLI RIGOROSI PER LA RIGENERAZIONE E IL RINVENIMENTO TERMICO NEI PUNTI VENDITA, ESSENZIALI PER PRESERVARE L'UMIDITÀ E IL BARK (LA CROSTA SPEZIATA E CARAMELLATA).
- **TRAINING DEL PERSONALE DI SALA:** FORMAZIONE SULL'ACCOGLIENZA, LO STORYTELLING DEL PIATTO AL TAVOLO E L'ECCELLENZA DEL SERVIZIO IN STILE GENTLEMAN CLUB.
- **CUCINA STUDIO & VIDEO PRODUCTION:** SET DEDICATO ALLA REGISTRAZIONE DI VIDEO-TUTORIAL PROFESSIONALI PER LA FORMAZIONE INTERNA E A SUPPORTO DEL CLIENTE FINALE.
- **E-COMMERCE B2C (LANCIO 2026):** VENDITA E SPEDIZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA SU SCALA NAZIONALE DEI PIATTI SIGNATURE PRONTI DA RIGENERARE. TRAMITE QR CODE E VIDEO TUTORIAL DEDICATI, L'UTENTE FINALE PUÒ IMPIATTARE E GUSTARE A CASA LA CARNE CON GLI STESSI STANDARD DEL RISTORANTE.

SELEZIONE MATERIE PRIME & DISCIPLINARE GASTRONOMICO

LA CUCINA APPLICA TECNICHE METICOLOSE DI AFFUMICATURA A BASSA TEMPERATURA CON TEMPI CHE VANNO DALLE 12 ALLE 24 ORE CONTINUE, PRECEDUTE DA GIORNI DI SALAMOIE E MARINATURE:

- **CARNI:** RAZZE ANGUS AMERICANE SELEZIONATE CON ALIMENTAZIONE GRAIN FED, AFFIANCATE DA ANGUS DI COMPROVATA PROVENIENZA INTERNAZIONALE A ELEVATA MAREZZATURA.
- **SELEZIONE DEI LEGNI D'AFFUMICATURA:** COMBUSTIONE DI ESSENZE NOBILI CALIBRATE SU MISURA PER CIASCUN TAGLIO, TRA CUI HICKORY AMERICANO E LEGNO DI MELO.
- **SPECIALITÀ USA:** TEXAS BRISKET, PASTRAMI DI MANZO NEWYORKESE, SHORT BEEF RIBS, PORK RIBS GLASSATE, BURNT ENDS CARAMELLATE, BALTIMORE PIT BEEF E ROAST BEEF ALL'AMERICANA.

PREPARAZIONI ESCLUSIVE & SIGNATURE:

- **PASTRAMI E BRISKET DI TACCHINO.**
- **WÜRSTEL ARTIGIANALI E SALSICCE IN STILE AMERICANO (CHILI E CHEDDAR) O AROMATIZZATE CON SPEZIE DELLA TRADIZIONE NORCINA ITALIANA.**
- **STINCO AFFUMICATO E PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE AFFUMICATO CON LEGNI NOBILI.**
- **PORCHETTA ALL'ITALIANA CON COTENNA VETRIFICATA (CRACKLING CROCCANTE).**

Pulled Club

IL TEAM *The Team* MULTIDISCIPLINARE

L’ORGANIGRAMMA AZIENDALE UNISCE FIGURE TECNICHE DEL FOOD A PROFESSIONISTI DELL'ESPANSIONE E DEL BRAND:

- **MEAT SPECIALISTS:** ESPERTI NELLA SELEZIONE DEI TAGLI E NEL CONTROLLO QUALITÀ DELLE CARCASSE.
- **MASTER PITMASTERS:** PROFESSIONISTI DELLA GESTIONE DEL FUMO, DELLE CURVE TERMICHE E DELLA REAZIONE CHIMICA SUPERFICIALE.
- **TECNICI DEI LEGNI:** CONSULENTI AGROFORESTALI SPECIALIZZATI NELLE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DEI FUMI DI LEGNA.
- **MARKETING & COMMUNICATION SPECIALISTS:** REPARTO DEDICATO ALL'IDENTITÀ VISIVA, AL PACKAGING E ALLE STRATEGIE DI ESPANSIONE COMMERCIALE.

PIANO DI SVILUPPO RETE

2026/2027

FASE	PERIODO	OBIETTIVO STRATEGICO
FASE 1	Q1-Q3 2026	A REGIME IL WHISKERS MEAT LAB; LANCIO PIATTAFORMA E-COMMERCE B2C; FLAGSHIP STORE DI NAPOLI.
FASE 2	Q4 2026 - Q2 2027	APERTURA DIRETTA SULLE PIAZZE DI ROMA E MILANO.
FASE 3	DAL Q3 2027	ROLL-OUT NEI PRINCIPALI CAPOLUOGHI ITALIANI TRAMITE GESTIONE DIRETTA E PARTNERSHIP SELEZIONATE.

PAVI S.R.L. – SEDE LEGALE E OPERATIVA: CASERTA (CE)
DIVISIONE WHISKERS SMOKEHOUSE & MEAT LAB

BREWERY

EST. 2019

WHISKERS

SMOKEHOUSE