Questi sono i nostri sapori, le nostre tradizioni.

Questi sono i nostri colori, quelli della nostra terra.

Questi sono i nostri ricordi e il nostro futuro.

Questi sono i nostri profumi, le nostre radici, il nostro tesoro.

Queste sono le nostre cose, le cose nostre.



Cuore Siciliano









La nostra è una **storia d'amore**. Amore per il nostro cibo come forma di cultura e di identità. Con il cuore pieno di questi sentimenti e le mani già esperte dopo anni di laboratorio, siamo partiti 10 anni fa dalla nostra **Palermo** per offrire il nostro patrimonio a chi non lo conosceva.

Non c'è voluto molto perché queste premesse diventassero realtà: il nostro locale sul Naviglio Pavese a **Milano** oggi è una casa per chi è lontano da casa ma anche per gli amici milanesi che nel frattempo ci hanno scelto.

Panelle, meusa, sfincione, arancine, cassata, cannoli e **tutto il meglio** della nostra rosticceria e pasticceria sono il nostro pane quotidiano, che facciamo con le nostre mani ogni giorno, a partire dalla materia prima selezionata direttamente dalla Sicilia, perché tutto sia sempre fresco e fragrante come nel posto in cui siamo nati.



L'Ape

Il contatto con il nostro pubblico è la nostra ragione d'essere e per questo abbiamo voluto raggiungerlo lì dove la gente vive quotidianamente, **in strada**. La nostra Ape ha preso il volo a gennaio 2016 ma è nata con le ali già forti. Alle sue spalle infatti c'è la garanzia dell'intero ciclo produttivo di Cose Nostre, già a pieno regime da 10 anni e capace di fornire e rifornire l'Ape in brevissimo tempo con tutti i prodotti che necessita.

Abbiamo scelto un allestimento di prestigio, con una vera dotazione da battaglia: due friggitrici, due frigoriferi, una vetrina refrigerata e una vetrina neutra. Una formula che ci permette di adattarci a tutti i tipi di prodotto che siamo in grado di offrire e a tutti i tipi di pubblico che vogliamo raggiungere. Il nostro operatore non è a bordo, ma in strada, in mezzo ai nostri clienti. Perché così si fa dalle nostre parti e così preferiamo condividere quello che amiamo.







I Prodotti sull'Ape





Pane e panelle: è un classico delle strade di Palermo, dove si può trovare un "panellaro" praticamente ad ogni isolato, ognuno con le sue panelle, frittelle di farina di ceci. Le nostre sono fatte con farina lavorata in Sicilia e, come vuole la tradizione, sono sottili con la "camicia" croccante e il cuore tenero. Vengono fritte al momento e servite nel panino o in vaschetta, spesso accompagnate dalle crocchè, crocchette di patate aromatizzate con la mentuccia siciliana.

Arancina: per noi di Palermo le arancine (non arancini!) sono rigorosamente femmine, come le arance da cui prendono il nome. Sull'Ape le proponiamo in 4 gusti differenti: alla carne (con ragù e piselli), al burro (con prosciutto, mozzarella e besciamella), al salmone (con salmone e besciamella) e vegetariana (con spinaci e mozzarella). Vengono preparate ogni giorno da zero e portate fresche sull'Ape dove vengono fritte al momento mantenendo la panatura croccante e dorata.





Cannolo: Il vero cannolo va tassativamente riempito al momento per evitare che la ricotta comprometta la croccantezza della cialda. La magia del cannolo si nasconde infatti nell'equilibrio tra la crema dolce e morbida e la cialda decisa e croccante. Per questo noi riempiamo all'istante le cialde prodotte a Palermo con la crema di ricotta di pecora al 100%, la più pregiata, che arriva direttamente dai pascoli delle Madonie. Poi, a scelta del cliente, completiamo la farcitura con scorze d'arancia candita o granella di pistacchio di Bronte o gocce di cioccolato. È il nostro orgoglio.

I Servizi



Strada

La strada è la nostra casa. Ci spostiamo per le vie di Milano per incontrare il nostro pubblico migliore che ci cerca, ci fotografa e quasi sempre... ci assaggia! In pochi minuti allestiamo la nostra postazione e siamo pronti a offrire i nostri prodotti freschi e preparati al momento, che sia un arancina a colazione, un cannolo per merenda o anche viceversa.



Eventi

Partecipare agli eventi ci consente di arrivare in pochissimo tempo a un gran numero di persone. Per questo siamo attrezzati per rispondere ai grandi flussi, riducendo i tempi di preparazione e somministrazione al minimo e ottimizzando gli spazi. Per farlo abbiamo scelto operatori altamente qualificati ed esperti.





Catering

La nostra Ape si presta ai più svariati tipi di catering, per soddisfare tutte le richieste dei nostri clienti. Siamo in grado di ampliare o ridurre la nostra linea di prodotti e di implementarla all'occorrenza con il grande ventaglio di scelte di Cose Nostre (oltre ai prodotti ordinari dell'Ape): dallo sfincione alla rosticceria varia, passando per i dolci preparati dal nostro pasticcere d'alta scuola.

Reputation







A noi gente del Sud piacciono le famiglie abbondanti e per questo su Facebook abbiamo una comunità di circa **13mila persone**. Ogni giorno o quasi condividiamo con loro la nostra attività con foto di prodotti golosi, video di preparazioni live, informazioni sugli appostamenti dell'Ape e il pubblico ci ha già premiato con 126 recensioni positive con un **giudizio medio di 4,6/5**.

Anche Tripadvisor ci colloca **tra i primi 80 ristoranti su circa 6500** a Milano con una votazione media di 4,5/5. Ci troviamo spesso in segnalazioni giornalistiche sulla stampa milanese e recentemente **Crocchè**, il principale portale online dedicato al cibo di strada siciliano, ci ha inserito nella guida al migliore street food siciliano in Italia, presentata a settembre 2015 a Expo, dove siamo intervenuti come ospiti.

Le Prospettive



Dopo 10 anni sempre in crescita con il locale di Milano sul Naviglio Pavese e l'apertura di un nuovo punto vendita poco fuori città a Pieve Emanuele, il **futuro** di Cose Nostre è pieno di belle sorprese.

Una è la linea itinerante con il **progetto Ape**, che a partire da quella già in giro per le strade di Milano si concretizzerà in una vera e propria flotta distribuita sul territorio del capoluogo lombardo e possibilmente in altre città del Nord Italia nel giro di pochi anni.

L'altra, ancora più ambiziosa, è il progetto di internazionalizzazione che ci porterà molto presto ad aprire punti vendita e laboratori all'estero. Vogliamo raggiungere i tantissimi siciliani emigrati e nello stesso tempo esportare un modello gastronomico che può essere apprezzato da tutti in tutto il mondo.







Per ordinazioni e consegne:

Cose Nostre, Via della Chiesa Rossa, 71 - Milano - 📞 02 3652 2762

✓ ape@cosenostre.comf Cose Nostre✓ cosenostre_streetfood