



Da: **Luca L.L. Sas** <[luca.angelucci@botteganostrana.com](mailto:luca.angelucci@botteganostrana.com)>  
Date: lun 23 feb 2026 alle ore 12:35  
Subject: Proposta di collaborazione – BONO Bottega Nostrana & Istituto Alberghiero Artusi  
To: <[vicepresidenza.staff@artusiroma.org](mailto:vicepresidenza.staff@artusiroma.org)>  
Cc: Livia <[livia.raoo@gmail.com](mailto:livia.raoo@gmail.com)>, Carlo Angelucci <[angelucci1956@gmail.com](mailto:angelucci1956@gmail.com)>

Gentilissima Dirigenza,  
Gentilissima Vicepreside,

a seguito dei cordiali colloqui telefonici intercorsi con la Vicepreside dell'Istituto Alberghiero Artusi, desidero innanzitutto ringraziarVi per la disponibilità e per l'attenzione dimostrata. Abbiamo sentito parlare molto bene della Vostra struttura e della qualità del percorso formativo che offrite ai ragazzi, ed è per questo che Vi scrivo con grande entusiasmo.

Mi presento: sono Luca Angelucci, proprietario della catena BONO – Bottega Nostrana. A Roma, “Bono” è ormai sinonimo di qualcosa che piace, ma è anche l'acronimo di Bottega Nostrana: un nome che racconta la nostra missione, ovvero valorizzare la filiera italiana e le eccellenze del territorio, patrimonio invidiato in tutto il mondo.

La nostra storia nasce nel 1989 nel mondo della ristorazione e, dopo oltre 35 anni di crescita costante, oggi possiamo contare cinque punti vendita situati in zone centrali e ad alto afflusso turistico:

- Il ristorante in via Cavour, zona Termini
- Il bar-panineria in Largo della Fontanella Borghese, a due passi da Piazza di Spagna
- Due punti vendita in via di Porta Cavalleggeri, di fronte alla Cupola di San Pietro
- A breve (tra circa 20 giorni) inaugureremo un nuovo locale nella stessa via, vista la grande soddisfazione che questa zona ci sta dando
- Un ulteriore punto vendita in via Santa Croce in Gerusalemme, zona San Giovanni

Siamo una realtà in forte espansione, composta da oltre 40 collaboratori, ma sentiamo sempre più l'esigenza di investire sui giovani. Il nostro settore sta cambiando rapidamente e, con esso, cambiano le dinamiche del lavoro. Per questo crediamo profondamente nella formazione: preferiamo far crescere ragazzi e ragazze motivati, con voglia di imparare questo mestiere – faticoso, sì, ma a nostro avviso il più bello del mondo, perché permette di stare a contatto con le persone e di creare esperienze.

Siamo interessati a qualsiasi figura professionale:

- sala e accoglienza
- cucina
- pasticceria
- bar e cocktail
- supporto operativo nei vari reparti

Non poniamo limiti numerici: possiamo accogliere 6, 8, 10 studenti, a seconda delle esigenze e delle disponibilità. Offriamo possibilità di stage scuola-lavoro in diversi orari (mattina o pomeriggio) e siamo altrettanto disponibili a valutare candidature di diplomati che desiderino iniziare un percorso lavorativo strutturato.

Per noi il lavoro è squadra, è famiglia, è crescita reciproca. Mi espongo personalmente perché credo nella responsabilità diretta e nella relazione umana: desidero che ogni collaborazione nasca su basi solide e sincere.

Siamo naturalmente disponibili a un incontro conoscitivo presso la Vostra sede o presso uno dei nostri locali, oppure a presentare direttamente agli studenti la nostra realtà e la nostra progettualità futura. I nostri feedback online – consultabili su Google e TripAdvisor – raccontano quotidianamente il nostro impegno e la passione che mettiamo in

ogni servizio.

Resto a completa disposizione per qualsiasi informazione o approfondimento.

Potete contattarmi direttamente al numero

393 8241250.

Con l'auspicio di poter avviare una collaborazione proficua e duratura per entrambi, Vi porgo i miei più cordiali saluti.

Luca Angelucci

Titolare

BONO – Bottega Nostrana