

**pizza&food**

MERCATO • INIZIATIVE

# Nuove idee di gusto tutte da provare



**È** un'idea brillante, intelligente: mettere insieme un gruppo di aziende, quelle propulsive, innovative e permettere loro di far degustare i prodotti ai ristoratori, ai pizzaioli, agli addetti ai lavori insomma.

Lungimirante e acuta l'idea che, come sempre, nasce da un'esigenza. Spiega **Angelo Ruffoni**, direttore commerciale di Global Pesca di Gravelona Toce (VB), rivenditore leader che da molti anni organizza **Degustazione itinerante**, evento ad alto tasso di qualità destinato ai professionisti della ristorazione: "L'idea nasce

**"Degustazione itinerante" è la manifestazione organizzata da anni da Global Pesca, affermato distributore alimentare di Gravelona Toce (VB). Un evento che propone agli operatori professionali nuove opportunità per arricchire la propria offerta gastronomica. La 13ª edizione è stata organizzata di recente a Stresa. Oltre 200 le referenze "in assaggio"**

dalla nostra storia aziendale. Dopo esserci consolidati come rivenditori di pesce fresco del lago, e dopo essere diventati punto di riferimento per il pesce congelato, di lago e di mare, abbiamo deciso di ampliare la nostra offerta con altri generi alimentari".



## NOVITÀ IN DIRETTA

Eravamo a metà degli anni Settanta, la ristorazione professionale muoveva i primi passi. Ma bisognava far conoscere quei prodotti e quelle aziende, bisognava informare i clienti, renderli partecipi delle novità. Ecco allora l'idea: metterli insieme, in un evento degustativo pluritematico, che offrissi l'opportunità al cliente di poter toccare con mano, meglio con il palato, le delizie che le aziende proponevano. È nata così Degustazione itinerante, appuntamento che ormai da anni è al centro dell'attività di **Global Pesca**, rivenditore celebre e celebrato dell'Italia del Nord Ovest. Oggi Degustazione itinerante è un appuntamento speciale, che richiama tanti professionisti, tanti ristoratori e piz-





zaioli che vogliono conoscere le novità delle aziende e vogliono provarle direttamente.

### FORMAZIONE E INFORMAZIONE

"In passato c'era il ristorante tipico, quello che proponeva la sua specialità - spiega Ruffoni -. Una proposta gustosa, certamente di richiamo. Ma l'offerta si limitava a quel certo piatto, a quella tipicità proprio perché il ristoratore non aveva la possibilità di conoscere le alternative.

**Degustazione itinerante** è nata proprio con lo scopo di offrire la possibilità di nuove idee di gusto, nuove opportunità da inserire nel menù". Oggi Degustazione itinerante - così chiamata perché gli assaggi vogliono appunto creare un tour del gusto - è una realtà confer-

mata dai numeri: l'ultima edizione, quella del 2011, è stata organizzata di recente nella suggestiva cornice del 4 stelle hotel Regina Palace di Stresa, contesto alberghiero lussuoso ed esclusivo. Alla 13ª edizione (4 giorni dalle 11 alle 22) hanno aderito 36 realtà produttive affermate e consolidate nel panorama del food nazionale e internazionale che disponevano di altrettanti spazi per la degustazione e che hanno pro-

posto l'assaggio di oltre 200 prodotti. Tra questi, **Agugiaro&Figna Molini** che, fin dalla prima edizione, ha creduto in questo innovativo progetto. "Fin dalla 'prima ora' - racconta Ruffoni - Molino **Agugiaro**, nella persona di Giorgio **Agugiaro**, ha creduto in Degustazione itinerante. Le loro proposte sono risultate vincenti e i consensi ottenuti hanno dato ragione a loro e a noi".

### 2000 PROFESSIONISTI

Risultati che parlano con i numeri, basti pensare al "ritorno" degli inviti spediti dall'organizzazione di **Global Pesca**: a fronte di 2.000 inviti, l'evento ha un ritorno del 30% che equivale a circa 700 ragioni sociali che visitano De-

gustazione itinerante. In altre parole, 700 aziende di ristorazione rispondono agli inviti. Se poi si considera che mediamente ogni azienda fa visita all'evento con tre persone, questo equivale a una presenza fisica di oltre 2.000 professionisti. Insomma, Degustazione itinerante è un successo. Che non si limita alla prova del palato ma che prevede anche incontri e forum, come quello dedicato all'analisi e alle metodologie di lavorazione del pesce crudo. Il vero segreto del successo? Banale, forse, ma certamente efficace. Come sottolinea Ruffoni: "Sembra scontato, ma la carta vincente è la possibilità di far assaggiare il prodotto al cliente". Provare per credere, del resto, è una formula sempreverde. ●

### PESCE CRUDO SICURO, UN FORUM

Degustazione itinerante è stata anche l'occasione per conoscere meglio le problematiche legate al pesce crudo. Il forum è stato condotto da Fabrizio Sangiorgi della **First Quality Management**, agenzia d'informazione e organizzatrice di corsi di cucina professionali. L'incontro è stato dedicato, nello specifico, all'analisi dei rischi e alle metodologie di lavorazione per rendere sicuro il pesce. A questo forum seguiranno delle sessioni di cucina specifica sul pesce con particolare attenzione al pesce crudo. **Global Pesca** lo organizzerà nella sede di Gravelona Toce.