

## OPEN DAY RISTOPIU' LOMBARDIA

1 – 2 – 3 ottobre 2016

*Quale modo migliore per conoscere ciò che arriva sulle tavole, se non entrando nelle aziende che lavorano nel settore food?*

**L'1 il 2 e il 3 ottobre Ristopiù Lombardia spa riapre le sue porte a Varedo – via Monte Tre Croci – con un nuovo Open Day pieno di interessanti prodotti e iniziative; ci saranno anche le imperdibili Academy, il 1° Trofeo Ristodessert e il 2° Trofeo Ristoburger!**

**SABATO 1 - DOMENICA 2 OTTOBRE**

**DALLE 9:30 ALLE 18:30**

e

**LUNEDI 03 OTTOBRE DALLE 9:30 ALLE 17:30**

Nella mission aziendale grande rilievo hanno i corsi di formazione gratuiti – le Ristopiù **Academy** - tenuti da esperti dell'azienda e da specialisti di settore in partnership con i brand distribuiti: *Sommelier di I e II livello, Happy Hour e Preparazione Banco, Colazione Perfetta e Espresso Eccellente, Colazione Internazionale, Mantecati, Dessert Perfetto, Oktoberfest e Cucina Bavarese, Caffè base e molti altri.*

Ecco il programma delle Academy dell'Open Day:

- **Academy Hamburger & chips**  
Sabato 1 Ottobre 2016 - dalle 10:00 alle 12:00
- **Academy Barman e preparazione del banco**  
Sabato 1 Ottobre 2016 - dalle 15:00 alle 17:00
- **Academy Beer Sommelier**  
Domenica 2 Ottobre 2016 dalle 10:00 alle 12:00
- **Academy Sommelier**  
Lunedì 3 Ottobre 2016 - dalle 10:00 alle 12:00

Le iscrizioni sono aperte e a tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato.

All'**Open Day Ristopiù** tra i prodotti di punta ci sono la vasta gamma di brioches e croissant per la prima colazione, comprese le nuovissime al carbone vegetale; i vini delle più note cantine del Paese; i dessert, tra i quali torte e monoporzioni di grandi pasticcerie; primi e secondi piatti della tradizione italiana come quelli dal respiro internazionale; la linea wellness; i panificati.

Le novità assolute Open Day

- Veramore, linea completa di prodotti senza glutine, pronti da gustare in pochi minuti.
- CleanEat, i pulitori professionali con aromi capaci di stimolare i consumi della clientela e aumentare le vendite.
- Slidedish, il dispenser piatti monouso.

Tra le innovazioni apportate quest'anno bisogna sicuramente citare [RistopiuNews.it](http://RistopiuNews.it), nato da un'idea di Giuseppe Arditi - presidente **Ristopiù Lombardia**, con l'ambizioso proposito di rendere più accessibili le informazioni del settore Food in tutte le loro molteplici declinazioni.

**Ristopiù Lombardia** nasce come distributore Ho.Re.Ca. e da sempre è garanzia di qualità dei prodotti, perché ci mette la faccia, perché *sceglie con cura a chi rivolgersi per dare il meglio al cliente finale come a tutti gli operatori della filiera Food and Beverage.*

Sul sito [www.ristopiuilombardia.it](http://www.ristopiuilombardia.it) è possibile prendere visione di tutti i prodotti distribuiti dall'azienda ed acquistarli comodamente tramite un click grazie all'innovativo e-commerce dedicato al settore BtoB. Per gli amanti dei dolci d'autore, Ristopiù Lombardia, in partnership con il Maestro Salvatore De Riso, ha realizzato [dolcisalderiso.it](http://dolcisalderiso.it) - la pasticceria online - rivolta al consumer.

## I Trofei

### 1° TROFEO RISTODESSERT & CO. "RENDI UNICO IL DESSERT"

Domenica 2 Ottobre 2016 dalle 15:00

Una gara dedicata a chiunque voglia mettere alla prova la propria fantasia e stupire la giuria impiattando e decorando i nostri dessert a regola d'arte.

La presentazione del piatto deve essere pulita, ordinata, pratica, personalizzata, adatta ad un servizio a cinque stelle.

L'elemento qualificante sarà costituito dall'effetto scenico, artistico ed innovativo.

Il concorrente potrà scegliere tra 3 torte, 3 monoporzioni, 3 dolci al bicchiere e 3 frolle fornite da noi e alla gara dovrà presentarsi con tutto quanto necessario per *rendere unico il suo dessert*.

### 2° TROFEO RISTOBURGER & CO. "CREA IL TUO HAMBURGER D'AUTORE"

Lunedì 3 Ottobre 2016 dalle 15:00

Una gara dedicata a tutti coloro che vorranno mettere alla prova la propria creatività, divertendosi a preparare l'hamburger perfetto!

Gli ingredienti messi a disposizione sono: 3 tipi di hamburger, 3 tipi di pane, 3 tipi di salsa, 3 tipi di verdure, 3 tipi di formaggio.

Ogni concorrente dovrà rendere speciale il proprio hamburger con un ingrediente strategico segreto che porterà il giorno della gara.

Premio in palio per i primi tre classificati di ciascun Trofeo: la coppa e un ricco bottino in prodotti.

A tutti i concorrenti che parteciperanno ai Trofei Ristodessert e Ristoburger sarà consegnata una medaglia.

**Per Informazioni:**

**Ufficio Stampa Artémida**

**Emanuela Lodolo**

**E-mail: [e.lodolo@artemida.it](mailto:e.lodolo@artemida.it)**

**Tel: 02.45482672**

**Cell: 333.2648370**