

# RistopiùNews

## E se pensassimo "Bio"?

Parlare di biologico, anche nel settore dei bar, è di importanza vitale. I dati che ci giungono dal canale Gdo (fonte Nielsen) sono inequivocabili: nel canale iper+super, dal 2008 a oggi, il comparto bio **ha triplicato il proprio valore di mercato** arrivando oggi a 1,27 miliardi di euro (411 milioni di euro era il fatturato nel 2008 nello stesso canale); il numero di referenze è in crescita del 30%; anche i volantini promozionali iniziano a contenere referenze del mondo bio. A quanto pare, allora, **il bio non è più solo una questione di nicchia**. Perché serve a te, imprenditore del bar, avere queste conoscenze? Perché **il tuo cliente è lo stesso che frequenta il supermercato**, dunque avrà lo stesso comportamento e le stesse attese anche quando varcherà la tua soglia. Secondo punto: temi che un tempo erano guardati con fastidio (prodotti a km zero, doggy bag, filiera tracciata e così via) possono diventare prioritari anche all'interno del bar, anche con riferimento alla classica e consolidata offerta di brioche

e cappuccino. Terzo e ultimo: il bio può diventare **un modo di "ripensare" interamente al bar**. Molti locali si sono ri-orientati verso questa offerta, catturando un numero di clienti interessanti e mantenendo legati a sé i fedelissimi, che non disdegnano **una brioche vegana**, a patto che sia buona quanto quella tradizionale.



Se sei alla ricerca di qualcosa di nuovo e diverso, il trend bio può essere un'alternativa strategica da percorrere. Ristopiù Lombardia ha da tempo aggiornato il proprio catalogo inserendo referenze biologiche e free from, ossia adatte alle persone che non possono ingerire determinati ingredienti.

**Vuoi saperne di più?**  
[www.ristopiulombardia.it](http://www.ristopiulombardia.it)

*Giuseppe Arditi*

SCONTO di  
**25€**  
00

Su questi articoli, all'acquisto di almeno **130,00 euro** dei prodotti presenti sul **Catalogo RistoWine&Co.**

**MALBECH IGP  
TERRA DEI DOGI  
SAN OSVALDO**

cod. 790296



**TREBBIANO  
D'ABRUZZO DOP  
CANTINA TOLLO**

cod. 790227



**ASOLO CELEBER  
DOCG EXTRA BRUT  
DAL BELLO**

cod. 790315



Per qualsiasi informazione, per condividere un articolo, per avere consigli e suggerimenti, per ordinare i nostri prodotti, chiama il nostro Service Center o visita il sito web

[www.ristopiulombardia.it](http://www.ristopiulombardia.it)



*Di cosa parliamo:*

**MILLE E MILLE  
GRAZIE GOURMET**

Il grande successo degli Open Day Ristopiù

**LA RICETTA DELLO CHEF**

Raviolotti di polenta e Montasio DOP con funghi e patate

**FESTIVITÀ D'ECCELLENZA**

Coi panettoni Sal De Riso

**UN BRINDISI SPECIALE?**

Ecco le bollicine Ristopiù

**A SCUOLA DI VENDITA!**

Storia di una serata andata male

**RISTO  
QUALITY  
CARD**

**Ristopiù è casa tua e questa è la chiave.**

Scopri i vantaggi e le opportunità che ti offre



# Mille e Mille grazie gourmet

## Il grande successo degli Open Day Ristopiù

Il Natale non aspetta, il Natale va sognato, amato, preparato in ogni dettaglio.

E così abbiamo fatto in Ristopiù Lombardia il 28, 29 e 30 ottobre. **“Waiting for Christmas”** è stato l’**Open Day del cuore** rivolto a tutti gli imprenditori di bar e ristoranti che hanno voluto guardare avanti, alle novità della stagione. Che hanno toccato con mano i trend, vissuto **Food e Wine Experience** che hanno subito potuto “importare” nei loro locali, per rendere i mesi di novembre e dicembre unici e irripetibili, ricchi di occasioni di vendita e di servizio nel segno della distintività.

Ogni angolo della **“casa Ristopiù di Varedo”** era pieno di prodotti pronti per la degustazione, sia a tema natalizio, con i dolci delle ricorrenze, che non. Tutti i nostri esperti, ambassador e venditori hanno interagito con i clienti, costruito relazioni

interessanti, parlato e dialogato di nuovi ingredienti, menù caratteristici, formazione continua garantita dall’Academy.

È stata davvero una grande festa all’insegna dell’eccellenza dei tantissimi prodotti che Ristopiù ha introdotto nei suoi nuovissimi cataloghi, tra cui quello dedicato agli **Spirits**, quello dell’**Oktoberfest**, quello dedicato alla **Colazione Perfetta**, nelle sue mille declinazioni, dal dolce, al salato, ai gelati, al gluten free.



RistopiùNews



### Ricetta

#### Raviolotti di polenta e Montasio DOP con funghi e patate

Ciao, un saluto da **chef Ruggero De Lazari dell’Academy Ristopiù Lombardia**.

Oggi ti conduco, attraverso i **Raviolotti di polenta e Montasio DOP** con funghi e patate, realizzati con i prodotti del catalogo Ristopiù Lombardia, a riscoprire **le tradizioni gastronomiche del Nord Italia** che, complice i primi freddi e il piacere dello stare in famiglia, diventano ottime occasioni di convivio.

#### Ingredienti per 4 persone

224 pezzi di Raviolotti di polenta e Montasio Surgital

150 g di patate

400 g Gran misto funghi Bonduelle

40 g di burro

1 quartino panna da cucina

Olio extravergine di oliva

1 spruzzata di vino bianco

½ dado

Sale e pepe Q.B.

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Basilico Q.B.

1 pomodoro maturo

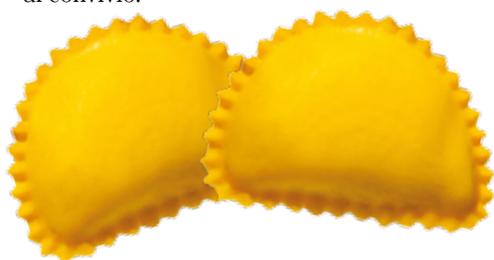
Scaglie di parmigiano Q.B

Sbuccia e taglia le patate in dadolata fine, scottale in acqua per un minuto e rosola in olio, lasciandole croccanti e regola di sale e pepe.

Rosola lo scalogno con il burro, unisci i funghi, il mezzo dado e, una volta scongelati, aggiungi una spruzzata di vino bianco e sfumare a fuoco vivace.

Unisci le patate e regola di sale e pepe. Cuoci i raviolotti in abbondante acqua bollente salata, scola i raviolotti, unisci la salsa di funghi e aggiungi la panna. Spolverizza con 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Servire in un piatto caldo bianco ed ampio con guarnizione di basilico, dadolata fine di pomodoro crudo e scaglie di parmigiano.



# Festività d'ecceellenza coi panettoni Sal De Riso



SAL DE RISO  
COSTA D'AMALFI

■ Quando la dolcezza incontra la bravura, c'è subito aria di festa. Addio vecchi panettoni della grande distribuzione: il cliente, oggi, vuole assaggiare, regalare, **degustare anche al bar il panettone di vera pasticceria**. Se firmato ancora meglio. Sal De Riso rappresenta la summa di tutte queste eccellenze, con la sua gamma di panettoni che Ristopiù Lombardia si vanta di avere nel suo Catalogo Generale.

È molto difficile descrivere queste vere e proprie delizie per il palato, la vista e l'olfatto. De Riso ha saputo coniugare **la severa tradizione milanese con un tocco di creatività tipica della sua terra**, la costiera Amalfitana. Da questo incredibile connubio nascono il Classico Mandorlato, il Fior d'Arancio, il Millefiori, la Nuvola, lo Stregato, lo Smeraldo. Tutti realizzati con ingredienti del territorio, selezionati personalmente dal pasticcere lungo il corso delle stagioni passate.

**Non perdere nemmeno un secondo!** Porta l'atmosfera natalizia nel tuo locale proponendo e mettendo in bella vista le confezioni di Panettone di Sal De Riso, che puoi servire anche porzionato, o come piccola coccola in accompagnamento al caffè.



**Chiama subito  
ed effettua il  
tuo ordine!**

RistopiùNews

## Un brindisi speciale? Ecco le bollicine Ristopiù

Ti manca il giusto abbinamento per il panettone o il pandoro? Vorresti stupire i clienti con un vino davvero di qualità, ma sei in dubbio tra un Moscato, uno Spumante, un Passito o una semplice birra?

**Tre consigli per te.**

- 1- Consulta subito il nuovissimo catalogo RistoWine&Co., che trovi sul sito [www.ristopiulombardia.it](http://www.ristopiulombardia.it) **nella sezione: Sfoglia i nostri Cataloghi**
- 2- Lasciati consigliare da uno dei nostri consulenti, che potranno aiutarti a migliorare i prodotti presenti nella tua cantina e a studiare **una carta dei vini** in cui a ogni portata sia abbinata in modo logico e coerente una giusta bottiglia
- 3- Punta al meglio del mercato e non perdere assolutamente l'opportunità di far assaggiare **ai tuoi clienti L'Etoile La Rocchetta, in versione oro e argento**, le nostre referenze **Ferrari Perlè Trento Doc e Berlucchi '61 SATÈN** e le decine di referenze con "bollicine", anche in versione glamour, come **Bellavista e Ca' del Bosco**.



# A scuola di vendita

## Storia di una serata andata male

### Il fatto

Una coppia entra in un ristorante: l'ambiente è curato, alla giusta temperatura, pulito. La tavola è preparata con gusto. Subito i due vengono raggiunti dal cameriere, che consegna loro il menù. Il soggetto è però poco empatico, si nota che è leggermente infastidito, per i fatti suoi, infatti appena lasciato il tavolo si mette a chiacchierare con un collega.

I tempi di attesa sono accettabili, la coppia cena e nel frattempo si guarda attorno: nel tavolo di fianco al loro una famiglia si lamenta perché i piatti non sono caldi come dovrebbero.

Buttando l'occhio verso la cassa, i due notano anche che il titolare apostrofa in malo modo il suo personale, reo di non essersi accorto che alcuni

clienti stavano attendendo di essere accompagnati al tavolo (si spiega di sicuro in questo modo il fastidio dei camerieri poco sopra descritto).

### Cosa ci insegna la storia?

Il problema è uno solo: **il cliente non si deve accorgere mai che qualcosa, nel locale, non funziona.**

I camerieri devono essere messi nelle condizioni di svolgere il loro lavoro al meglio, motivati e sereni. Se tu sei il loro titolare, sta a te creare questo clima!

Mai e poi mai il personale deve essere richiamato di fronte a tutti: c'è un tempo per il lavoro e uno per la verifica. Queste situazioni creano un fortissimo disagio nei clienti e li portano a non voler più frequentare il tuo locale.

Quando il clima di un'azienda è rovinato, l'azienda stessa andrà in rovina. A meno che tutti, dall'imprenditore all'ultimo dipendente arrivato, non si mettano d'impegno.

### Il mio consiglio

Il cliente vede sempre tutto. Fa finta e ti dice che il servizio è andato bene (se è elegante), poi ti saluta e se ne va. Per non tornare più. Non solo: una volta arrivato a casa, parlerà male di te con gli amici. Questo genererà una spirale distruttiva, sospinta anche dai Social, che faticosamente riuscirai ad arginare.



Pensi che il tuo locale sia in questa situazione?

Hai capito che qualcosa non funziona, ma non sai cosa?

Se vuoi risolvere il problema, o anche solo saperne di più, consulta il mio libro

### “Il bar di successo”

edito da FrancoAngeli - lo puoi acquistare nei migliori book shop on line, oppure in libreria.

Vuoi ricevere un capitolo del libro in omaggio? Scrivi a [info@ristopiulombardia.it](mailto:info@ristopiulombardia.it) te lo faccio inviare subito

Oppure chiama il nostro Service Center



### Consigli per la lettura

Investi su te stesso, occupati del tuo brand con il volume

## “SelfBrand L'evoluzione”

di Donatella Rampado - edito da FrancoAngeli

Per saperne di più e acquistarlo, [www.donatellarampado.com](http://www.donatellarampado.com)

Oppure chiama il nostro Service Center



### i Consigli di



a cura di **Giuseppe Arditi**

Presidente di Ristopiù Lombardia Spa

# Segui i miei articoli sul blog

[www.giuseppearditi.com](http://www.giuseppearditi.com)

Entra a far parte della Community dedicata al settore Ho.Re.Ca.

Copia Omaggio per Te  
EURO  
5,00