

il Giornale

DAL 1974 CONTRO IL CORO

Quotidiano diretto da ALESSANDRO SALLUSTI

SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO



ANERI

Un «Leone» di Prosecco sulle tavole inglesi

*Sbarco in grande stile
in Gran Bretagna*

■ Se c'è un Paese che ama il Prosecco più della stessa Italia, ebbene questo è la Gran Bretagna. Bastava sfogliare un quotidiano inglese nei giorni che precedevano il Natale per accorgersi che qualsiasi pubblicità di supermercati proponesse al centro della tavola delle feste non una bottiglia di Champagne ma una della bollicina veneta. E il Prosecco è tanto amato dai sudditi di Sua Maestà da doversi preoccupare solo fino a un certo punto della prossima Brexit e delle conseguenze che il divorzio di Londra da Bruxelles potrà avere sull'interscambio commerciale tra le due aree. Anzi, giuremmo che i più accaniti dei «leavers» brinderanno all'evento con una bottiglia di Prosecco.

Magari l'Aneri Prosecco Biologico Leone dogg, il prodotto naturale di una delle aziende più rinomate nella produzione di questo vino, che sta preparando uno sbarco in grande stile nel Regno Unito, sotto il segno

dell'italianità. Il gruppo San Carlo di Carlo Distefano, la più prestigiosa catena di ristoranti tricolori oltre-Manica, ha stretto un accordo con la Aneri per proporre questa etichetta in tutti i suoi locali. E sarà una presentazione in grande stile: l'Aneri Prosecco Biologico Leone dogg sarà infatti presentato nella fascia alta (anche di prezzo) della carta delle bollicine, al pari degli Champagne, e ogni bottiglia sarà accompagnata da un flyer che spiegherà ai clienti le caratteristiche del vino e come gustarlo al meglio.

Aneri punta forte su questa partnership, al punto da avere destinato al gruppo San Carlo ben 10mila delle 80mila etichette prodotte del Leone, praticamente esclusiva per il Regno Unito. «Questo accordo con un gruppo così prestigioso e questa collocazione sono per noi motivo di orgoglio e premiano la nostra costante ricerca di qualità e innovazione», esulta Giancarlo Aneri.

«Non ho nessuna paura a spendere per le materie prime, per la qualità è fondamentale», spiega da parte sua Carlo Distefano, che partì nel 1962 dalla natia Ravenna per fare il barbiere, si trova dopo qualche decennio di lavoro e visione a capo di un piccolo impero della ristorazione. Già, un impero. Perché dopo il Regno Unito Distefano si è allargato arrivando con i suoi locali anche in Bahrein, Qatar, Riyadh e a Bangkok.