



Mercoledì 1 luglio 2020 € 1,50

Anno LV - Numero 180

Libero

OPINIONI NUTIVE - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004, n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano



FONDATORE VITTORIO FELTRI

www.liberoquotidiano.it
e-mail: direzione@liberoquotidiano.it

L'idea di Aneri può facilitare la ripresa di tutto il settore

Prosecco da passeggio, il vino riparte

Una versione "mignon" del famoso doc per facilitare il consumo in tempi di limitazioni

MARIA SOLE LEONARDI

■ Arriva il prosecco da passeggio. L'ennesima trovata del vulcanico Giancarlo Aneri che potrebbe rianimare un settore in evidente difficoltà. Trasformando così un problema - come il calo delle vendite - in opportunità per riconquistare fette di mercato e aprire nuove strade per il vino icona del made in Italy in cantina. Il mondo enologico prova a ripartire. Oltre tre mesi di ristoranti chiusi e gente confinata a casa hanno rifilato una batosta formidabile al comparto. Mentre i raccolti maturano in vigna le cantine sono piene e gli ordini languono perché bisogna smaltire le scorte e soprattutto avere la certezza di vendere quanto acquistato.

NUOVE SOLUZIONI

E per questo adesso si cercano soluzioni per riprendersi. La trovata di Aneri di lanciare sul mercato un mignon di Prosecco (con il tappo a vite, così da poter sigillare la bottiglietta prima di consumarla), potrebbe rappresentare una soluzione anche per far fronte a tutti i dik-at che impone il distanziamento e la sicurezza sanitaria declinata pure per le bevande. Al ristorante come al bar.

Le limitazioni e gli accorgimenti imposti dalla battaglia al Covid 19 - che fino ad oggi hanno rappresentato un problema per tutto il settore della ristorazione alle prese con la nuova fase del distanziamento - sembrano stimolare a trovare soluzioni nuove a problemi di varia natura, piccoli o grandi che siano. E proprio in quest'ottica la Aneri ha realizzato una versione "mignon" (200 millilitri) del suo Prosecco doc e docg millesimato per venire incontro alle esigenze prospettate da Itinere, la società del Gruppo Elior (uno dei leader della ristorazione collettiva internazionale), che gestisce il servizio sulle Frecce di Trenitalia e che si è trovata nella necessità di proporre prodotti a misura di singolo cliente, con la minor "intermediazione" possibile. Da qui l'idea della Aneri di realizzare una bottiglietta che è un vero e proprio riassunto del tradizionale Prosecco e che ora Itinere serve, con il sigillo di garanzia, ai passeggeri delle carrozze di prima classe o executive.

Dalle Frecce ai bar, ristoranti e alber-

ghi top class (Excelsior di Rapallo, Hotel Da Vinci a Cesenatico, La Capannina e il Twiga a Forte dei Marmi, Gritti di Venezia e Sant'Ambrogio a Milano), il passo è stato breve: così la "mignon", in questi locali, comincia ad essere proposta in alternativa al tradizionale calice. E incon-

tra molti consensi per comodità e sicurezza. Il nuovo formato presto varcherà la Manica per approdare pure nei ristoranti della catena San Carlo, pure nella versione biologica.

LINEA BIOLOGICA

In alcune località turistiche - come la Versilia - la scelta di offrire ai clienti una soluzione rapida, sicura e da asporto, sta facendo immaginare nuove occasioni di proposta. Come

offrire il mignon di prosecco in grandi cestelli di ghiaccio. Limitando così i contatti, senza diminuire l'offerta di un aperitivo rapido. La necessità aguzza l'ingegno insomma. Soprattutto in cantina. Proxit.



Il Prosecco Aneri