

Loccahi[®] TOP

BAR • RISTORAZIONE • OSPITALITÀ



GRANDI RISTORANTI
FIRMANO IL CATERING

NOVITÀ IN AIFBM

F&B IN HOTEL
VILLA MADRUZZO



Nasce LARTE a Milano

Il nuovo luogo della ristorazione e dell'ospitalità italiana in cui i linguaggi dell'enogastronomia convivono con le arti, il design e la moda.



Aperto al pubblico dallo scorso 1° ottobre, LARTE è il format innovativo ideato con l'intento di far vivere nel cuore del centro storico di Milano l'autentica esperienza del Contemporary Italian Life Style attraverso le eccellenze "nostrane". LARTE è insieme ristorante, caffetteria, cioccolateria, hosteria - nel senso nobile del termine derivante da 'hospes', l'ospite latino - e galleria, nonché shop d'eccezione. È un modello dell'ospitalità italiana che vuole esprimere il meglio del nostro stile di vita mediante l'incontro della ristorazione e dell'arte, dei grandi vini e del design, della cultura e della moda. L'alta gamma dell'enogastronomia interpretata con sobrietà, eleganza e attenzione al dettaglio, grazie alla professionalità del Capri Palace Hotel e del suo General Manager Ermanno Zanini. La squadra comprende poi il Restaurant Manager Luca De Coro e lo chef Gennaro Immobile e l'Executive Chef Andrea Migliaccio, supervisor del progetto.

zo. «Abbiamo un'attrezzata cucina che ci permette di proporre un variato menu ogni mezzogiorno - racconta Andrea Spotorno. - Non abbiamo una lista fissa, ma in base a quanto troviamo al mercato cuciniamo, una scelta di qualità e di freschezza».

Il momento dell'aperitivo

Il medesimo approccio vale anche per l'aperitivo, che vede Andrea e sua moglie Luana proporre ai clienti una vasta scelta di appetizer, specialità culinarie ricercate e preparate sempre con un occhio attento alla stagione. D'altra parte, è proprio l'aperitivo il momento clou dell'attività dei coniugi Spotorno, un appuntamento fisso per una clientela affezionata che



qui può spaziare tra la sessantina di etichette di vini, i cocktail elaborati, ma anche le birre, due alla spina, Miller e Saint Benoit, e qualche bottiglia, ancora Miller e poi Pilsner Urquell, Nastro Azzurro, Beck's, Heineken e un'artigianale, Giulia. Inoltre, per chi non vuole bere alcolico non manca una buona scelta di prodotti, spaziando da una caffetteria di qualità a una vasta scelta di tè in foglie.

Qualità e prezzo corretto

Grande passione e infinita cura dei dettagli da parte di Andrea per il suo locale, al quale è arrivato con enorme soddisfazione dopo 10 anni di 'stagioni' e di esperienza nel settore. È giovane, solo 25 anni, ma non trascurava nulla e punta in modo assoluto sulla qualità, conciliata, però, ci tiene a dirlo, con un prezzo accettabile. È così che il Pole Pole riesce sempre a richiamare una buona clientela, alla quale offre durante la bella stagione anche delle piacevoli serate musicali, DJ set o live, ma anche degustazioni, di vino e di birra. Il concept bar, come lo definisce Andrea, ha tra i suoi punti di forza l'ambientazione, gioiata e moderna, sottolineata da un arredamento contemporaneo e raffinato, che mette in evidenza i prodotti che è

in grado di offrire. Il tutto con luce e colore, sia all'interno sia all'esterno, dove possono sedere una sessantina di persone.



SCHEDA DEL LOCALE

Nome locale: Pole Pole
Indirizzo: Via Garibaldi, 24 - Spotorno (Savona)
Proprietà: Andrea Spotorno
Orario: dalle 7 alle 24 in inverno (giorno di chiusura mercoledì) e fino alle 3 in estate (senza giorno di chiusura)
Struttura del locale: sala interna con circa 50 posti e dehors con circa 60 posti
Staff: 4 persone in bassa stagione e 10 in alta stagione
Gastronomia: menu di carne e pesce e buffet per l'aperitivo
Birre alla spina: Miller e Saint Benoit
Birre in bottiglia: Miller, Nastro Azzurro, Pilsner Urquell, Heineken, Beck's e Giulia
Altre bevande: cocktail, distillati, vini
Fornitore: Doreca

Autentico stile italiano

È così che tra i diversi ambienti che compongono LARTE verranno scanditi i momenti della giornata attraverso cui vivere l'autentico stile italiano: dalla colazione, servita al banco o nelle sale del ristorante, al pranzo, leggero, dinamico e informale, al momento caffè e a quello della cioccolateria; passando poi per l'aperitivo serale, in cui degustare l'offerta di spumanti italiani, fino ad arrivare alla cena, con preparazioni gastronomiche di altissimo livello, e al dopocena. Una cucina che a LARTE è: innovazione, tradizione, nuovi piatti e valorizzazione dei classici. La creazione dei piatti non potrà prescindere dal bisogno di attingere al patrimonio gastronomico del nostro Paese. Prima di investigare nuove strade LARTE vuole quei piatti e quei sapori che popolano la nostra memoria collettiva e che raccontano una storia complessa e di valori sedimentati.



Tra arte, design e gastronomia

LARTE si propone come luogo d'incontro delle eccellenze gastronomiche del nostro Paese. Tutti i mesi - per una settimana - LARTE ospiterà un interprete (ristoratore, o artigiano del gusto) che, in rappresentanza dei territori italiani, racconterà attraverso la propria arte, la specificità e l'anima dei territori da cui proviene. LARTE sarà uno shop d'eccezione e una casa-bottega in cui entrare in contatto con la tradizione artigiana e artistica italiana. I complementi d'arredo presenti, pezzi unici dell'eccellenza italiana ed essi stessi "opere" a firma di grandi nomi del mondo della moda e del design, sono esposti e messi in vendita attraverso un catalogo ad hoc diventando parte integrante dell'esperienza innovativa offerta agli ospiti.

Sodalizio vincente

Il progetto LARTE, ispirato dalla Fondazione Altgamma, che associa le imprese italiane di fama internazionale e di fascia alta del mercato, è nato per l'iniziativa imprenditoriale di un gruppo di soci e partner d'eccellenza in svariati settori: Alessi, Artemide, Baratti & Milano, Bellavista, Ca' Del Bosco, Caffarel, Cartine Ferrari, Capri Palace Hotel, illycaffè, MK Consulting, Federico Regalia, Sanpellegrino, Santo Versace. Il progetto prevede uno sviluppo anche fuori dall'Italia, per portare nel mondo il modello di stile di vita e ospitalità italiani. Presidente e Direttore Creativo della società è Davide Rampello, Amministratore Delegato è Roberto Morelli.

SCHEDE DEL LOCALE

Insegna: Larte

Indirizzo: Via Manzoni, 5 - Milano

Orario: dalle 8.00 alle 23.00

Giorno di chiusura: Domenica.

Sito web: opening.lartemilano.com



Cantine Riunite & Civ per la ristorazione

L'anno 2013/2014 sarà ricordato per l'integrazione di 2 grandi realtà vitivinicole quali Cantine Riunite di Reggio Emilia e il Gruppo Coltiva di Modena generando così un gruppo da 200 milioni di euro con sede a Campegine (RE).



NELLA FOTO
LUCIO GILLI.

Le Cantine Riunite & Civ si possono definire le "specialiste" dei vini frizzanti poiché esprimono gran parte del loro fatturato con i Lambruschi, con i Frizzanti bianchi, con il Prosecco Maschio e con il Pignoletto Righi; mercati che in questi ultimi anni hanno visto una forte crescita dei consumi e una grande attenzione da parte dei consumatori verso un nuovo modo di bere. I mercati presidiati sono sostanzialmente l'estero, con una copertura su oltre 80 Paesi e con un peso di circa il 50%, mentre in Italia esiste una doppia canalizzazione tra Gdo

e il canale Horeca.

Abbiamo posto a Lucio Gilli, responsabile Marketing di Cantine Riunite & Civ, qualche domanda per meglio comprendere il processo d'integrazione e le nuove strategie del Gruppo.

L'integrazione tra due grandi realtà come le vostre rappresenta certamente una grande opportunità sia per il mercato sia per il nuovo Gruppo, ma in che modo siete riusciti a gestire l'integrazione?

Nonostante la complessità dell'operazione e i tempi stretti dobbiamo dire che il processo d'integrazione è stato più fluido del previsto e questo perché da un lato abbiamo cercato di salvaguardare le tante valenze/esperienze delle singole realtà e parallelamente abbiamo cercato di assecondare e orientare le scelte verso un mercato in grande evoluzione, intervenendo quindi sia sull'organizzazione di vendita, cercando di specializzarla, sia sulle

referenze in portafoglio, cercando di valorizzare i segmenti più performanti.

E quindi quali sono le aree strategiche e i segmenti più importanti per Cantine Riunite & Civ?

Abbiamo la fortuna di avere un portafoglio prodotti decisamente ricco ma il segmento oggi più importante è certamente il Prosecco che, con la nostra linea Maschio Dei Cavalieri esclusiva per il canale Horeca e con

