

Il buon gusto veneto: cibo, cultura e territorio



Il corner realizzato nel punto vendita Galassia di San Giovanni Lupatoto (Vr)



Giancarlo Taglia

CARTA D'IDENTITÀ

Data di nascita: 2012
Luogo: Abano Terme (Pd)
Numero di aziende: 14+18 partner
Settori merceologici: agroalimentare
Contatti:
www.ilbuongustoveneto.it
Manager di rete - Giancarlo Taglia:
g.taglia@ilbuongustoveneto.it
Responsabile commerciale Italia - Mauro Marin:
commerciale@ilbuongustoveneto.it
Responsabile export - Roberto Lenti:

I PIANI DI SVILUPPO

- Due punti vendita ad insegna Il buon gusto veneto a Venezia e Abano Terme, in provincia di Padova.
- Selezionare 20 ristoranti veneti che possano fregiarsi del marchio Il buon gusto veneto grazie alla presenza, nei loro menù, di prodotti realizzati dalle aziende della rete.
- Creare una società di catering in cui verranno coinvolti gli studenti degli istituti alberghieri veneti, coordinati dallo chef Andrea Tommasoli.

IL PROGETTO ALL'IPER GALASSIA

Quando: dal 19 novembre al 31 dicembre 2012.
Dove: all'ipermercato Galassia di San Giovanni Lupatoto (Vr). In uno spazio di 30 metri quadrati.
Chi: 32 le aziende venete dell'agroalimentare con 150 prodotti.

Pasta

- 1 Riseria Ferron Riso
- 2 Armando De Angelis Bigoli
- 3 Tyche Allegra Tavola Gnocchi
- 4 Pasta Zara Pasta Di Semola
- 5 Pastificio Menini Tortellini Di Valeggio

Salumi - Formaggi

- 6 Brendolan Prosciutti Prosciutto Crudo Veneto Dop
- 7 Salumificio Dei Castelli Sopressa Vicentina Dop
- 8 Latte Busche Montasio Dop - Piave Dop
- 9 Agriform Asiago Dop - Monte Veronese

Gastronomia - Varie

- 10 Gastronomia Il Ceppo Bacca'
- 11 Panificio Zorzi Grissini
- 12 Panificio Bedin Pan Biscotto - Dolci
- 13 Canazza Fgm Passata Di Pomodoro
- 14 Zorzi Legumi
- 15 Az. Agricola Lago Uova
- 16 Lazzaris Marmellate - Mostarde
- 17 Redoro Olio Extra Vergine D'oliva
- 18 De.Pa Verdure Cotte Al Vapore

Vini

- 19 Pegoraro Tai Bianco
- 20 Cantina Dei Colli Euganei Moscato Fiori D'arancio
- 21 Cantina Di Negrar Amarene, Valpolicella, Soave
- 22 La Ca Bardolino Doc
- 23 Col Di Rocca Prosecco
- 24 Distilleria Dal Toso Grappe E Distillati

Dolci

- 25 Eredi De Mas Sartorelli Di Belluna
- 26 Gastronomia De Bortoli Sfogliatine Di Villafranca
- 27 Pasticceria La Donatella Dolci
- 28 Cose Buone Polenta Fresca
- 29 Apicoltura Gardin Miele
- 30 Fraccaro Panettone E Pandoro Artigianale
- 31 Pasticceria Bolcato Pasticceria Secca
- 32 Caffè Pedron Caffè'

La rete di imprese come forma di aggregazione e strada di sviluppo per le piccole e medie imprese è stata al centro di Matching 2012. All'ottava edizione della kermesse organizzata da Compagnia delle opere, nel distretto Agroalimentare era presente anche un gruppo di imprenditori, o meglio una rete di imprese, rigorosamente venete che, nel 2011, proprio a Matching, ha mosso i suoi primi passi. "Lo scorso anno quattro aziende che oggi fanno parte de Il buon gusto veneto hanno partecipato, insieme, a Matching", spiega Giancarlo Taglia, manager di rete. "I giorni trascorsi insieme alla manifestazione hanno incrementato sia l'amicizia già in atto tra questi operatori, sia la fiducia reciproca. Il buon gusto veneto, infatti, nasce da un'amicizia tra imprenditori. Che, in un momento economico come quello attuale, hanno avvertito la necessità di avere un luogo in cui poter condividere alcuni valori importanti. Che sono anche alla base della loro attività imprenditoriale".

La base di partenza è interessante: l'amicizia prima del business...

La crisi ha avuto il merito di aver fatto emergere le necessità e i bisogni degli imprenditori sul piano professionale e umano. Le aziende che fanno parte de Il buon gusto veneto, infatti, per dimensioni e storia, condividono alcune problematiche in materia di logistica, marketing, packaging e così via. La rete diventa un'occasione per affrontare e risolvere, insieme, queste difficoltà. Che generano 'conseguenze' sul piano professionale ed emotivo delle persone. Per questo ci piace dire che non siamo una società commerciale, ma un gruppo di imprenditori che vogliono valorizzare il loro prodotto, il territorio, la tradizione e la cultura in cui questo nasce.

Buon gusto veneto quindi a 360 gradi.

Certo. Oggi fanno parte della rete 14 aziende. A queste imprese, se ne affiancano altre 18 che collaborano con Il buon gusto veneto. Il panorama è molto ampio: oltre alle aziende dell'agroalimentare vi sono società Banca Antonveneta e Abano Thermalcare; Ville Grandtour; Parco natura viva ed Esseoquattro, per citarne solo alcune. L'obiettivo è promuovere ed esportare il Veneto: l'arte, la cultura, il territorio e, ovviamente, l'agroalimentare.

Quali sono gli strumenti a cui vi affidate per la promozione?

Nella rete, ogni imprenditore offre il suo contributo in termini di know how. Le aziende de Il buon gusto veneto presidiano settori merceologici diversi, non esistono situazioni di concorrenza. Vi è dunque un livello di collaborazione primario che consiste nel trasferimento di informazioni e conoscenze relative ai mer-

La rete di imprese nata lo scorso marzo continua il suo programma di sviluppo. Il progetto con l'iper Galassia; la prossima apertura di due punti vendita e la collaborazione con gli istituti alberghieri della regione. A tu per tu con Giancarlo Taglia, manager di rete.



cati presidiati dalle singole imprese. Poi, la rete partecipa ad eventi come Matching piuttosto che a manifestazioni importanti dedicate all'agroalimentare. Nei nostri piani futuri, ad esempio, vi è la volontà di partecipare a fiere come Anuga. L'obiettivo, infatti, oltre a incrementare la presenza di questi marchi sul mercato nazionale, è presidiare anche i mercati esteri. In questo campo, è fondamentale l'apporto di una professionista come Elisabetta Gottin, dell'azienda dolciaria La Donatella, che ben conosce i mercati esteri e le loro potenzialità per i nostri prodotti. Recentemente, inoltre, abbiamo avviato un'esperienza molto importante con l'iper Galassia, di San Giovanni Lupatoto, in provincia di Verona.

Di che si tratta?

Dal 19 novembre, e fino al prossimo 31 dicembre, in questo ipermercato è presente un corner brandizzato Il buon gusto veneto: in uno spazio di 30 metri quadrati sono esposti ben 150 prodotti realizzati da 32 aziende dell'agroalimentare veneto. Non solo. All'interno di quest'area una promoter illustra ai potenziali acquirenti i plus dei prodotti. E, periodicamente, a rotazione, anche i singoli imprenditori presidiano lo spazio espositivo per promuovere le loro produzioni.

Un esempio concreto di partnership tra aziende e distribuzione. Come è nato?

La collaborazione con l'iper Galassia è un esempio concreto di che cosa voglia dire 'fare rete'. Abbiamo potuto realizzare il progetto sia per la presenza, tra le nostre aziende, della società di distribuzione all'ingrosso Cose Buone, che funge anche da piattaforma logistica, sia per la disponibilità del buyer dell'insegna, Cesare Chierighin. Cose Buone è un fornitore consolidato di questo punto vendita. Quindi l'iper Galassia non ha dovuto inserire 32 nuovi codici, ma ha semplicemente utilizzato quello impiegato per le referenze fornite dal nostro associato.

Ma la collaborazione con questo iper terminerà il 31 dicembre?

Al momento, l'operazione è in corso. Al termine del periodo, sarà il buyer a valutare i risultati e a stabilire se inserire nel suo assortimento le referenze de Il buon gusto veneto. Né è esclusa la possibilità di ripetere questa esperienza nel 2013, in altre superfici di vendita della società. Ci auguriamo, inoltre, che l'esempio di Galassia sia seguito da altri operatori. Non è detto che il periodo di promozione deve essere altrettanto ampio. Un lasso di tempo di 15 giorni può essere comunque significativo. Chiaramente ci piacerebbe riproporre questo format anche in altre regioni, per far conoscere al di là dei nostri confini i plus dei prodotti veneti.

Fiere, corner nei punti vendita. Quali altre forme di promozione avete in programma?

Il prossimo anno vorremmo aprire due punti vendita, a Venezia e ad Abano Terme, ad insegna Il buon gusto veneto. Sarà un negozio dedicato alle produzioni delle imprese della rete con un assortimento che spazia dai salumi agli oli, dai vini ai formaggi, passando per i dolci e la pasta. Inoltre, sempre in alcune province del Veneto, stiamo selezionando alcuni ristoranti che potranno fregiarsi del nostro marchio: nei loro menù, chiaramente, dovranno essere presenti pietanze realizzate con i nostri prodotti. L'obiettivo iniziale è arrivare almeno a 20 ristoranti. Sempre nell'ambito della ristorazione è allo studio un progetto che coinvolge gli istituti alberghieri del Veneto.

Complimenti. Anche questo è un modo innovativo di fare impresa sul territorio.

Esatto. Vorremmo creare un catering. Questo ci permetterebbe di coinvolgere gli studenti degli istituti alberghieri della regione sia per i loro periodi di stage, sia per un eventuale impiego al termine del loro percorso di studi. Insomma, di carne al fuoco ne abbiamo. E anche di voglia e di desiderio di portare i nostri prodotti e i nostri marchi al di là dei confini regionali e nazionali.

Nunzia Capriglione

Creste ripiene alla ricotta ed erbe
di Matteo Ugolotti
Trattoria ai Due Platani Coloreto (PR)

A Parma la pasta ripiena è un piatto pieno di sfumature e di cultura. Per dare alle mie creste un così verde e ricotta un tocco di piacere in più ho scelto il burro Fiore Bavarese Meggle. Così la pasta all'uovo fatta in casa, tagliata e troncata a mano, si sposa con una dolcezza nata dalla prima lavorazione del latte di pascolo, avendosi a una montata di Parmigiano Reggiano. Con un riccio tedesco, la cucina parmigiana diventa ancora più sarna.



Per fare grande uno chef italiano
ci vuole un riccio tedesco.



Fiore Bavarese è il grande burro Meggle, nato dalla prima lavorazione del latte dei verdi pascoli tedeschi, dalla cura nell'alimentazione dei bovini e dai rigorosi controlli di qualità. È un'eccellenza tedesca che sembra nata apposta per dare alla cucina italiana un tocco unico in più.



Dal latte prodotti di qualità

Meggle propone anche burro alpino classico e salato, burro alle erbe, burro con tartufo e la novità burro leggero senza lattosio.

