

VINO E PROSPETTIVE. Nuovo servizio della maison di Erbusco: una vetrina online per il top della ristorazione nazionale

«Troviamoci», Ca' del Bosco lancia la sfida post-lockdown

Zanella: «Vogliamo essere vicini a chi non si è arreso, in attesa di una vera ripartenza. Purtroppo ora c'è ancora molta confusione»

Claudio Andrizzi

Ca' del Bosco archivia il passivo del lockdown rilanciando con «Troviamoci»: una sorta di vetrina virtuale sul portale aziendale per offrire spazio in rete alle realtà della migliore ristorazione bresciana e nazionale, che qui potranno segnalare sia riaperture che proposte in termini di delivery o take away. Il progetto è stato ideato dal direttore commerciale, Dante Bonacina, «per ribadire il ruolo dei professionisti dell'ospitalità nella promozione della cultura enogastronomica».

«È UN SERVIZIO per i tanti consumatori vicini al mondo Ca' del Bosco, abituati ad abbinare le nostre bottiglie al buon cibo - spiega Maurizio Zanella, presidente della maison di Erbusco -. Ma anche un modo per rafforzare l'alleanza con i clienti in questo momento difficile: è il nostro modo di essere vicini a chi ha continuato a tenere i motori accesi, a lavorare, mantenere aperti i rapporti con i fornito-

ri soprattutto tramite il delivery spesso con grande successo. Un piccolo contributo in attesa di una vera ripartenza che al momento resta ancora incerta».

L'azienda franciacortina reagisce anche così a un periodo segnato inevitabilmente da una brusca frenata del business. «Nel primo trimestre 2020 abbiamo registrato un calo del 18%, media fra l'andamento eccellente di gennaio e febbraio e il crollo di marzo, peggiorato ulteriormente ad aprile - spiega Zanella -. Fortunatamente siamo reduci da un 2019 molto positivo. Anche quest'anno era iniziato alla grande, poi la mazzata del Coronavirus. Sono aumentate le vendite nell'e-commerce, ma questo non può certo essere sufficiente a recuperare le perdite nel canale principale».

Con l'arrivo di maggio e l'allentamento delle restrizioni, il mercato potrebbe ripartire, ma le valutazioni di Zanella propendono alla prudenza. «La Fase 2? Per un vero bilancio dovremo attendere almeno fino a settembre - dice -:

vedo ancora molta confusione nelle normative per la riapertura del canale Horeca e questo rappresenta una criticità. Tanti ristoratori sono in attesa di capire, altri non apriranno fino a luglio, mancherà la clientela straniera, fondamentale in certe aree come il Garda. Difficile che il comparto riesca a rimettersi al 100% in tempi brevi».

NELL'ATTESA si guarda alle incognite della vendemmia. «Sembra fortunatamente certa la riapertura dei corridoi verdi per il rientro della manodopera da Polonia e Romania cui ormai ci affidiamo da anni - spiega Zanella -. la regolarizzazione dei migranti a noi serve poco, ciò di cui abbiamo realmente bisogno è che venga facilitato il ritorno di gente che sa già fare questo lavoro. Parlo di circa 7-8 mila addetti che, ogni anno, iniziano la stagione con la raccolta del pomodoro nel Parmense, continuano con l'uva in Franciacorta e Trentino e concludono con le mele». Nell'emergenza anche una nota positiva. «In questa situazione di blocco dei mercati l'unica consolazione è il fatto che, per il Franciacorta, più tempo sui lieviti in cantina significa maggiore qualità - conclude Zanella -: per tutto il resto servono nervi saldi, coerenza e sangue freddo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Maurizio Zanella al vertice della Ca' del Bosco di Erbusco



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572