Vanzan racconta l'aperitivo 'ospite' di Goldpast e Metro Academy

schermata-07-2457940-alle-144622-ba7e4fa0

Come realizzare un **nuovo concetto di aperitivo**, per rispondere alle aspettative dei consumatori, sempre più evoluti ed esigenti? Una domanda a cui **GOLDPLAST** ha voluto rispondere insieme a **Bruno Vanzan** e **Metro Academy** attraverso un momento di formazione dedicato agli operatori del settore, per scoprire la storia del vero aperitivo *made in Italy* e indagare le tendenze future dell'happy hour.

In un contesto in cui distinguersi per originalità e ricercatezza diventa sempre più importante, l' **Aperitivo di qualità** rappresenta la proposta per soddisfare la ricerca dei consumatori di un' **esperienza esclusiva**, capace di unire la raffinatezza del servizio e della presentazione all'eccellenza dei drink e dei finger food proposti in abbinamento. Una formula che fidelizza il consumatore - grazie alla sua unicità - e quindi crea valore per i ristoratori.

Per presentare i nuovi trend di consumo, **Bruno Vanzan**, famoso bartender che da diverso tempo accompagna GOLDPLAST negli eventi *clou*, ha prima raccontato quali sono le radici dell'aperitivo nella nostra penisola, presentandone i drink simbolo, e poi lo ha reinterpretato proponendo tre *Twist on Classic* di sua creazione.

A questi cocktail **Emanuele Murgia, chef di Metro Academy**, ha studiato dei finger food in abbinamento, per rendere il momento della degustazione veramente completo. Vanzan e Murgia hanno così dato vita ad un dialogo per dimostrare come è possibile unire alta qualità, stile e creatività, in una **nuova esperienza di aperitivo** senza compromessi.

Servire le proprie specialità in maniera originale e ricercata, grazie a prodotti dalle forme e dal design raffinati e nel contempo pratici, senza mai rinunciare alla qualità e alla sicurezza, diventa un elemento differenziante e decisivo per gli operatori della ristorazione.

“*Abbiamo voluto organizzare questo evento* – ha commentato **Alberto Conti**, Marketing & Style Manager di GOLDPLAST – *come occasione per proporre agli operatori del settore una nuova idea di aperitivo, che mette la* ***qualità al primo*** *posto, sia in termini di presentazione che di contenuto. I nostri prodotti non solo offrono un design assolutamente innovativo, ma rispondono perfettamente alle logiche di qualità e sicurezza, un mix fondamentale per offrire al consumatore finale un’esperienza sensoriale a 360 gradi* “.

GOLDPLAST, azienda leader da oltre trent'anni nel settore degli accessori per la tavola, ha messo a disposizione dell’evento una selezione di **bicchieri** e **prodotti finger food**, per valorizzare le ricette e i cocktails preparati dai due protagonisti oggi e mostrare nel concreto la realizzazione dell’Aperitivo di qualità. In questo campo infatti, l’azienda è maestra: design curato, passione per i dettagli, sicurezza e varietà delle collezioni hanno reso il brand un unicum nel settore.

GOLDPLAST

GOLDPLAST, azienda leader da oltre trent'anni nel settore degli accessori per la tavola, idea, progetta, realizza e commercializza prodotti di design e di alta qualità, destinati ai più esigenti professionisti e consumatori. Presente in tutte le quattro aree di riferimento (finger food, table ware, drink safe e kit posate), GOLDPLAST racchiude in sé un mix equilibrato di ingredienti strategici che ne fanno un simbolo di innovatività: tecnologia, ricerca, design, qualità, cura del dettaglio, ricchezza di gamma. I prodotti GOLDPLAST, commercializzati in 39 Paesi nel mondo, sono l’espressione di una creatività tutta italiana ed una capacità produttiva di respiro europeo.

METRO E METRO ACADEMY

METRO Cash and Carry, uno dei maggiori gruppi distributivi internazionali, è oggi presente in Italia con 50 punti vendita all’ingrosso in 16 regioni, e uno staff di circa 4500 dipendenti. Vanta circa 1.500.000 clienti professionali e circa 30.000 prodotti in assortimento, suddivisi in oltre 10.000 referenze per il settore alimentare (food) e oltre 20.000 referenze nel settore non alimentare (non food).

Metro Academy, all’interno dei punti vendita METRO, è la novità per l’Horeca. Una “piazza” in cui confrontarsi e ricevere ispirazione attraverso numerose attività: dai cooking show dei top Chef alle cocktail session dei Bartender, a corsi di aggiornamento professionale in collaborazione con i partner di METRO, alle dimostrazione dei nostri Chef METRO Academy ai quali ci si può sempre rivolgere per chiedere delle prove tecniche di prodotto prima dell’acquisto. Ma METRO Academy è anche formazione professionale, in collaborazione con le scuole partner CAST Alimenti e Planet One. Per

ogni professionista è fondamentale approfondire e aggiornare sempre le proprie conoscenze al fine di raggiungere il più alto livello dell’eccellenza. Al vertice un Direttore Scientifico d’eccezione: Claudio Sadler, 2 stelle Michelin.