# Ristogamma, una storia di professionalità alimentare

ristogamma-0c5cbebf

Una storia di intraprendenza tutta emiliana, nata nel 1976 nel cuore della regione, tra Modena e Reggio, oggi più che mai pimpante grazie alla presenza di **Antonio Bocchi**, uno dei fondatori, supportato dal ?glio Carlo e da una bella schiera di collaboratori. Un esempio di passione, costanza e abilità nel saper cogliere i mutamenti della ristorazione

[caption id="attachment_169480" align="alignright" width="300"]



Carlo e Antonio Bocchi[/caption]

Partita come azienda specializzata nella distribuzione di carne – il nome originale era Bastiglia Carni – **Ristogamma** è il ?ore all'occhiello di tutto il territorio. Da subito operativa nel mondo della ristorazione, anno dopo anno, grazie alle richieste da parte del canale Ho.Re. Ca., l'azienda ha registrato notevoli incrementi andando ad af?ancare alle carni anche altri generi alimentari, come verdure surgelate e soprattutto pesce.

## ORGANIZZAZIONE E QUALITÀ

"Sono oltre 40 anni che opero in questo settore – racconta Antonio Bocchi – Io e altri soci venivamo da un'esperienza simile. Abbiamo colto la palla al balzo e ci siamo messi a lavorare nel settore della macellazione e dei salumi. Il lavoro andava bene, i clienti aumentavano e, a un certo punto, in

aggiunta ai prodotti disponibili a catalogo iniziarono a richiederci anche il pesce surgelato”.



Una richiesta che, con il passare del tempo, è diventata uno dei punti di forza di Ristogamma e, attualmente, rappresenta uno dei prodotti più consumati, andando così ad allargare il “ventaglio della clientela”, dalla semplice pizzeria o trattoria, al ristorante più so?sticato. Ristogamma è una bella e intraprendente azienda, che può contare su una decina di camion con i rispettivi autisti, tutti operativi af?nché il servizio verso i clienti sia sempre impeccabile. “In azienda c’è sempre un via e vai di camion che caricano il secco o il fresco e il surgelato dalle celle frigo; percorrono tutta la provincia di Modena, Reggio Emilia, Bologna e Mantova sud, così da stare entro i 50-60 km dalla sede – continua Bocchi –. In questo modo, cercando di avere una tratta di competenza entro determinate distanze, possiamo garantire consegne veloci ed evadere gli ordini che arrivano al mattino entro sera, e quelli del pomeriggio la mattina successiva”.



## VIVACITÀ IMMUTATA

Qualità del prodotto, servizio ef?ciente e professionalità: queste sono le caratteristiche sulle quali fa leva Ristogamma. Questo permette di avere anche una clientela ‘speciale’, locali di livello medio-alto, tali da fare un percorso qualitativo parallelo con le oltre 2mila referenze a catalogo. A questo si aggiunge una bella schiera di agenti muniti di palmare, capaci  di inviare all’istante l’ordine alla sede.

“L’azienda mi dà soddisfazione, mi piace lavorare e appagare al meglio il cliente – continua Bocchi – Molti aspetti sono derivati dall’esperienza, dalla conoscenza del territorio, del canale Ho.Re.Ca. ma un grande supporto ci è stato dato, e ci viene ancora dato, dal rapporto con la Cooperativa Italiana Catering che dura da 20 anni, siamo anche tra i soci fondatori”.

Nell’anima dell’Emilia, Ristogamma dà lavoro a circa 30 dipendenti, compreso Carlo, il ?glio del fondatore, che guarda al futuro dell’azienda con un’attenzione in più, puntando su un’ulteriore modernità e differenti innovazioni. Una realtà distribuita su circa 3.500 metri quadrati tra magazzino, celle frigorifere – da fresco e surgelato – e uf?ci. “Diamo molta importanza alla struttura, nel 2003 ci siamo trasferiti dalla sede storica di Bastiglia, in provincia di Modena, a quella attuale di Rubiera, nella provincia di Reggio Emilia; in più, qualche mese fa abbiamo fatto l’inaugurazione di una cella da 540 posti pallet – conclude il signor Antonio – oltre a una serie di lavori e ristrutturazioni per modernizzare Ristogamma così da tenerla al passo con i tempi”.