Ristò, il ristorante dal format innovativo

img-1814b-6e2e5955

Un nuovo ristorante basato sulle eccellenze enogastronomiche e sulla ricerca di produttori locali in grado di esprimere al meglio la tipicità di un territorio, su una rinnovata attenzione alla freschezza e alle esigenze degli Ospiti. Il nuovo Ristò situato presso il Centro Commerciale Romagna Shopping Valley, a Savignano sul Rubicone (FC), è nato dalla collaborazione fra Vera srl, società leader da oltre 30 anni nel settore della ristorazione commerciale, e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In un settore che negli ultimi anni ha subito un profondo cambiamento negli stili di consumo, l'ambizioso progetto dopo oltre un anno di studi ha condotto all'individuazione di un nuovo format pensato per offrire agli Ospiti una nuova esperienza del gusto, valorizzando la tradizione locale ed esaltando la qualità e la genuinità degli alimenti da sempre patrimonio del brand Ristò.

Ristò è stato completamente rinnovato: nell'assortimento, nelle modalità di servizio, negli spazi e nel design. All'ingresso si trova Lieviti e Caffè, uno spazio che offre il pregiato caffè 100% arabica, brioche artigianali, panini farciti con le eccellenze del territorio e pane prodotto nell'annesso laboratorio- con lievito madre e farine selezionate- centrifughe di frutta e verdura fresca. La prima area che si incontra nel ristorante- Verdure e Zuppe- è dedicata al benessere, con proposte giornaliere di piatti vegetariani e vegani: un'area pensata per promuovere il consumo di cereali e verdura e frutta di stagione, anche biologiche, approvvigionate da coltivatori locali. Nell'area adiacente si trovano salumi di mora romagnola e formaggi freschi o stagionati prodotti da aziende locali, che arricchiscono una proposta dei migliori salumi e formaggi italiani. L'area dei primi piatti - Pasta e Riso- è valorizzata dal laboratorio interno di produzione di pasta fresca, mentre ai secondi - Carne e Pesce-, vengono proposti piatti simbolo del Belpaese e della Romagna in particolare, privilegiando le carni del territorio e il pesce dell'Adriatico, con la proposta della cottura su griglia di braci di legna. L'isola dedicata alla pasticceria propone ogni giorno dolci al cucchiaio e torte prodotte nel laboratorio di pasticceria del ristorante con pasta frolla fatta in casa e solo ingredienti freschi, senza l'utilizzo di conservanti o coloranti.

Infine l'offerta più smart e giovane dei Cibi di Strada, un chiosco che propone, in ogni momento della giornata, prodotti dal gusto autentico e semplice come il cartoccio di pesce azzurro con pescato del

giorno, patatine fritte realizzate con patate fresche o la piadina artigianale.
Importante novità del ristorante è data dalla possibilità di usufruire a cena, in uno spazio riservato e moderno, del servizio al tavolo con un menù “a la carte” che parla di stagione e in cui protagoniste saranno le tipicità e le eccellenze del territorio, arricchite da preziosi abbinamenti a vini locali.

In questo progetto insieme all’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Ristò ha individuato una serie di produttori della zona per dare spazio ai cibi locali, come, solo per citarne alcuni, la mora romagnola, sia per salumi che per la griglia, la razza bovina romagnola, il formaggio di fossa...
In questo contesto il ristorante organizzerà momenti di incontro con produttori locali, momenti didattici, ma anche serate musicali per arricchire l'esperienza per i propri Clienti. Non a caso #gustogiusto è il claim scelto per contraddistinguere l’offerta Ristò: il gusto dei prodotti freschi e fatti in casa, sani e genuini, per rispondere alle esigenze di tutti, dal target femminile più attento alla leggerezza, fino ai giovani; il tutto sempre al giusto prezzo.

Il ristorante è caratterizzato dalla scelta di materiali naturali e diversi ambienti e atmosfere, con arredi e punti luce volti ad accogliere piacevolmente l’ospite. Cambia anche il modo di comunicare: lavagne, codici colore e icone guideranno gli Ospiti nel ristorante, raccontando piatti, storie e prodotti e suggerendo spunti e idee, offrendo a chi è curioso la possibilità di approfondire la conoscenza di produttori e prodotti locali grazie a QR Code che attiveranno link a siti, pagine Facebook e YouTube.

Michele Fino, Prof. Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Il progetto del rinnovamento del Ristò di Savignano sul Rubicone rappresenta una prima assoluta, sia per Vera Srl, committente dell'innovazione, sia per l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG). La sfida è grande per Vera, perché dopo tre decenni di successi e di continuativa fedeltà all'impegno di servire sempre e solo prodotti freschi, poteva apparire difficile immaginare di dare una nuova dimensione alla qualità della sua offerta. La sfida è unica per UNISG, perché un ristorante capace di registrare ogni giorno fino a più di 1.000 coperti non è mai stato da essa pensato o ripensato. L'obiettivo dell'ambizioso progetto è quello di fornire all’Ospite una nuova esperienza che sappia unire da un lato la qualità, l’accurata selezione delle materie prime e la loro preparazione, e dall’altro un nuovo modello di fruizione e di incontro con il cibo. L'Università ha portato in questo progetto spunti e contatti, logiche di filiera e scelte ricettistiche, volti ad offrire agli Ospiti di Ristò a Savignano sul Rubicone una coccola inattesa, una leccornia insospettabile e, perché no? un consiglio gastronomico su quella piccola realtà, magari dietro l'angolo eppure misconosciuta. Per questo il calendario di eventi che la grande sala accoglierà è pensato per portare sotto i riflettori in primo luogo proprio loro: artigiani, pescatori e contadini capaci di offrire meraviglie, agli occhi ed al palato, certo,

ma soprattutto ai cuori.

Mauro Ornelli, Direttore Generale Vera Srl
Nel Codice Etico di Vera abbiamo scritto : “io voglio che Vera sia apprezzata non solo per la grande qualità dei suoi prodotti e dei suoi servizi, ma anche per l’Etica del suo operato.” UNISG e Vera si sono incontrate perché hanno condiviso una visone comune sul futuro: UNISG ha portato stimoli, esperienza, cultura e contatti per “un’idea di coccola inaspettata che parla ai cuori” , Vera ha portato la sua storia, le idee di prodotto/servizio, la volontà di eccellere e un percorso fatto di Persone , di scelte e di Passione! Ristò rappresenta una delle prime formule di ristorazione commerciale in Italia e fin dalle origini , che risalgono agli anni 80 , ha scelto di essere un “luogo di destinazione”, attraverso la declinazione pratica dei valori di freschezza, tipicità e stagionalità. Quei valori hanno nutrito e dato energia ai pionieri di Vera e, ancora oggi, ci permettono di accogliere i Clienti in un ambiente autentico, coinvolgente, fatto di artigianalità, dove si cucina a vista usando gli stessi ingredienti che le famiglie hanno in dispensa. Quei valori sono rimasti inalterati nel tempo grazie alla nostra volontà di costruire una cultura organizzativa basata sulla fiducia, intesa come coerenza tra ciò che viene comunicato con il prodotto - servizio e ciò che viene percepito dal Cliente - Persona. Ed è attraverso questa ferma volontà di difendere i nostri valori e il nostro patrimonio di cultura Aziendale che nonostante le discontinuità del mercato continuiamo a sviluppare la nostra identità e la nostra Vision : “Vera è un’Organizzazione ed è Passione nel nutrire tutti i giorni la sorpresa del Cliente accompagnandolo nel viaggio dei sapori e dei piaceri”. Da qui l’intuizione e lo sviluppo dell’idea che, l’eccellenza nella ristorazione, passa attraverso la scelta consapevole di perseguire in parallelo Etica ed Economia, questo per riuscire a generare Valore e Benessere, contemporaneamente, per Clienti, Dipendenti e Impresa, creando Occupazione e Profitto per le Persone nel Territorio nel quale si identificano e si riconoscono. Il Progetto di rinnovamento del format Ristò è un viaggio condiviso con UNISG e una sperimentazione sul futuro : la possibilità di creare una nuova cultura della ristorazione che fonda le radici sul “Mestiere”, sul Territorio e sul processo di apprendimento e di riscoperta del patrimonio di saperi e di sapori.

LE PRINCIPALI NOVITA' DEL RISTORANTE
Il nuovo Ristò oltre alla tradizionale passione per la qualità e le eccellenze dei territori, si caratterizza per la possibilità di usufruire del servizio al tavolo e per la presenza di un laboratorio di produzione di pane e pasticceria, di un laboratorio di produzione di pasta fresca, e per di aree di servizio che ben raccontano la nuova attenzione alle esigenze degli Ospiti e alle nuove tendenze di consumo alimentare.

LIEVITI E CAFFE' Relax

È lo spazio che accoglie gli Ospiti all'ingresso del locale già a partire dalla prima mattina, con una colazione all'insegna dell'eccellenza - caffè 100% arabica, spremute fresche di agrumi, brioche artigianali prodotte con burro di Normandia- proseguendo poi fino alla pausa pranzo, dove protagonisti saranno i fragranti panini, prodotti nell'annesso laboratorio di panetteria con lievito madre e farine selezionate e arricchiti dai migliori salumi e formaggi italiani oppure in leggere e stuzzicanti versioni vegetariane. Nel pomeriggio poi spazio al gusto e al benessere con le centrifughe di frutta e verdura, preparate al momento, oppure ad aperitivi o happy-hour prima di una piacevole cena al ristorante. Lo spazio è arricchito da un'area relax con wi-fi gratuita, postazione di ricarica per smartphone e tablet.

PANE E PASTICCERIA Genuinità

Farine selezionate e la lenta lievitazione con pasta madre sono il segreto della fragrante leggerezza del pane e delle focacce di nostra produzione. Inoltre, per gli Ospiti che cerchino il perfetto tocco finale a un pranzo o a una cena nel ristorante, tutti i giorni nuove proposte di dolci al cucchiaio e torte, realizzate con pasta frolla fatta in casa e solo ingredienti genuini, frutta fresca e senza l’utilizzo di coloranti o conservanti.

VERDURE E ZUPPE Benessere

L’equilibrio dell’alimentazione è il segreto del benessere. In questa nuova isola del ristorante, gli Ospiti trovano piatti a base di verdure, frutta biologica di stagione, centrifugati, così come preparati a base di tofu, alghe, quinoa, seitan. In sintesi: un nuovo spazio per scoprire quanto è buono ciò che è sano.

SALUMI E FORMAGGI Territorio

Affettati al momento o protagonisti di gustose proposte gastronomiche i salumi di mora romagnola, i formaggi freschi o stagionati prodotti a pochi chilometri dal ristorante- come il formaggio di fossa- valorizzano la ricca selezione di salumi e formaggi dop e igp.

PASTA E RISO Tradizione

Saltata in padella di fronte agli occhi dei nostri Ospiti per unirla a ingredienti sempre freschi e di stagione e comporre così ricette leggere e gustose, la pasta, come il riso, è protagonista della nostra cucina. Infatti che sia fresca- preparata tutti i giorni nel nostro laboratorio con farine selezionate, uova e un pizzico di sale - o di semola, ogni giorno la pasta è interprete di piatti che parlano di genuinità e territorio.

CARNE E PESCE Piacere

Preparati in padella con ingredienti freschi o cotte su griglia di braci di legna le nostre carni di mora

romagnola e di razza romagnola parlano della passione per il territorio e i sapori genuini. Come il pesce fresco dell’Adriatico che tutti i giorni è protagonista di piatti ricchi di sapore e storia.

CIBI DI STRADA Divertimento

L’Italia delle mille piazze è anche il Paese dei mille cibi di strada, che raccontano la nostra storia in quattro morsi. Nel chiosco, aperto tutto il giorno e fruibile anche dall'esterno del centro commerciale, si potranno trovare fritti al cartoccio con patatine e pescato quotidiano dell’Adriatico e piadine artigianali preparate e farcite al momento in ricche e gustose varianti. Un’alternativa fast and good al classico pranzo o break sfizioso in qualsiasi momento della giornata.

[gallery ids="90208,90209,90210,90213,90214,90219,90216,90218,90220,90221,90222"]