

ECONOMIA

RISTORAZIONE

Da Taglierè Group un chiosco gourmet che fa gola all'estero

I due titolari dei locali del centro storico lanciano il format Creato con Value Retail, troverà spazio anche negli outlet

Primo Bertani / REGGIO EMILIA

Innovare per crescere in tempi di crisi. È questo l'obiettivo di due coraggiosi imprenditori reggiani che hanno lanciato il brand Taglierè Kiosk, originale format per la ristorazione del dopo Covid, che punta a un nuovo stile di vita.

A mettere le ali a questo progetto sono stati Simone Ferrari, 39 anni, residente in città, e il 47 enne Dario Donelli di Castelnovo Sotto, già soci a Reggio di altrettanti ristoranti in



Sopra il Kiosk al Fidenza Village. Sotto Simone Ferrari e Dario Donelli

L'obiettivo del 2021 è aprire altre due strutture a Londra e Parigi

corso Garibaldi, Taglierè a Palazzo, all'interno della corte di Palazzo Magnani, e Taglierè Oltre La Cucina.

Taglierè Kiosk è il nuovo che avanza e un'idea del genere è stata subito sponsorizzata e lanciata da una gigantesca multinazionale anglo-americana, Value Retail, proprietaria nel mondo di diversi Shopping Village, tra cui quello di Fidenza, dove mercoledì scorso è stato tenuto a battesimo il primo ristorante "made in Reggio".

La concezione di Taglierè Kiosk si rifà visivamente al chiosco di vecchia memoria, ovviamente nella versione 2.0 del concetto.

Si tratta di una sorprendente struttura in vetro, realizzata con materiali di pregio e un design tale da renderla attrattiva, non a caso è posta al centro del camminamento, in una delle aree più esclusive e strategiche del Village, secondo in Italia per numero di visitatori, con i suoi 120 negozi delle più gettonate griffe.

Il format, studiato durante i mesi terribili del lockdown, è rivolto a una ristorazione di passaggio che si vuole concedere una pausa esclusiva di qualità, con piatti del cuore che suscitano emozioni e con il cibo, visto il momento, che diventa consolatorio.

Il concept si fonda sulla combinazione Culatello & Cham-

pagne, per questo Ferrari e Donelli hanno stipulato una partnership con la Maison Ruinart, che appartiene al Gruppo Lvmh (Louis Vuitton, Christian Dior, Bulgari, Moët&Chandon).

Altro punto di forza di Taglierè Kiosk è la dispensa del lusso, con tante idee per uno shopping goloso. In vendita prodotti enogastronomici di alta fascia che fanno tendenza e poi tanti articoli selezionati del territorio, tra cui il parmigiano-reggiano della filiera di montagna in varie stagionature, l'aceto balsamico invecchiato e i vini top di Venturini Baldini, i salumi tipici, a partire dal culatello di Zibello Dop, i panettoni della rinomata pasticceria Antoniazzi di Mantova.

Protagonista assoluto delle vendite del Christmas Market in questi primi giorni di apertura è stato lo champagne, richiestissimi inoltre i pacchi della regalistica che vengono spediti anche all'estero.

Taglierè Kiosk nel 2021 è orientato ad aprire in altri due Shopping Village di Value Retail, quelli prestigiosi di Londra e Parigi. Un bel biglietto da visita per Simone Ferrari, laurea in Scienze Politiche a Bologna e tre master, tra cui uno in gestione del turismo. Vanta esperienze di lavoro a Milano e New York, prima di aprire nel 2012 a Mancasale in via Veneto, una laterale di Via Gramsci, il Borghetto, un'esclusiva isola del tesoro per la vendita di prodotti alimentari e delizie della tavola, all'interno di uno scenografico casello risalente al 1870. Al suo fianco, da alcuni anni, c'è Dario Donelli, che a Castelnovo Sotto rappresenta la quarta generazione dell'azienda di famiglia, un'attività specializzata nella produzione di avvolgibili, una quarantina di dipendenti e oltre cento anni di storia.

È in fase di studio anche il progetto di franchising di Taglierè Kiosk, che punta a replicarsi all'interno di aeroporti, stazioni dell'alta velocità, centri business, luoghi simbolo delle città metropolitane. Dopo Londra e Parigi, l'esperienza mira ad estendersi all'Europa e poi verso altre mete, con un occhio all'Oriente. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

coopservice
integrated facility services
www.coopservice.it

AGROALIMENTARE

Wine Spectator sceglie Medici Ermete per aprire il Vinitaly



La famiglia Medici che controlla l'omonima cantina

REGGIO EMILIA

Wine Spectator ha selezionato la cantina reggiana Medici Ermete tra i 200 produttori vitivinicoli italiani che presenzieranno a OperaWine, l'evento che a giugno 2021 aprirà le danze del Vinitaly di Verona.

Già invitata nel 2015 e nel 2016, a seguito di un turnover dei produttori dell'eccellenza italiana, tornerà il prossimo anno a calcare il prestigioso palcoscenico all'ouverture del più importante Salone internazionale del vino del nostro Paese.

OperaWine, evento premier del Vinitaly, ha la funzione di far incontrare e confrontare produttori, esperti e importatori. Nel 2021 giungerà alla sua decima edizione, per la quale ha intenzione di riunire tutte le principali griffe vitivinicole che vanta il nostro paese. «È un premio all'azienda, alla sua storia, alla sua tradizione familiare e alle sue capacità di distribuire il proprio prodotto. Tutte caratteristiche che la Medici Ermete soddisfa pienamente», sottolinea Alessandro Medici, rappresentante della quinta generazione di famiglia. «Non è un segreto che rappresen-

tiamo una delle realtà più storiche dell'Emilia Romagna», prosegue il produttore. «È del 1994 l'esportazione del primo lambrusco secco italiano negli Stati Uniti, il Concerto. E oggi l'etichetta è distribuita in oltre 70 paesi in tutto il mondo».

Ma l'invito da parte di OperaWine rende orgogliosi anche per un altro motivo. Prosegue Medici: «È la dimostrazione che il nostro percorso di passione e di ricerca continua della qualità conduce a importanti traguardi».

Uno sforzo non banale: «Ancora una volta siamo riusciti infatti a portare il lambrusco ai massimi livelli ovvero sullo stesso podio occupato dai vini più blasonati. Il compito che dobbiamo continuare a realizzare resta comunque molto delicato: si tratta di rappresentare al meglio la nostra Italia del lambrusco. Se siamo arrivati a questi livelli lo dobbiamo non solo alla nostra famiglia, ma anche all'ampio team di che ogni giorno portano avanti con noi la filosofia di un lambrusco radicato nel proprio territorio con l'ambizione di esportare l'Emilia nel mondo». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EDILIZIA

Con il superbonus sono nate nel Reggiano 44 nuove aziende

REGGIO EMILIA

In provincia di Reggio Emilia sono già nate 44 nuove imprese come accertano i dati delle Camere di Commercio-Unioncamere. Non solo, secondo una ricerca condotta per Ance, se avrà modo di esplicitare i suoi effetti per almeno tre anni, il Superbonus porterà a un incremento occupazionale di 100mila addetti già dal primo



Davide Zanichelli

anno. L'impatto sul Pil sarà di tre punti percentuali, con una crescita stimata di 63 miliardi di euro. «È fondamentale prorogare almeno fino al 2023 il Superbonus 110%, un provvedimento che nasce dall'impegno pluriennale del Movimento 5 Stelle, chi si oppone fa male ad economia e ambiente». È quanto dichiarano in una nota i parlamentari locali del Movimento 5 Stelle Davide Zanichelli, Maria Edera Spadoni, Maria Laura Mantovani e Gabriele Lanzi. «Il superbonus 110%, oltre a tutelare l'ambiente e la salute umana attraverso la promozione di risparmio energetico e fonti rinnovabili, come confermato da Unioncamere-Infocamere, spinge l'edilizia di qualità e stimola la nascita di imprese edi-

li e questo consente al sistema imprenditoriale italiano di tenere le posizioni. Non prorogare questa misura come richiesto con forza dal Movimento 5 Stelle danneggia l'economia e l'ambiente» continuano i pentastellati. «Sempre dall'analisi a livello nazionale emerge che per i tre quarti delle imprese questa crescita si deve alle piccole realtà individuali, agli specialisti nelle attività di impiantistica e di finitura degli edifici e ai posatori di infissi. Segno che la piccola e media impresa potrà trarre grande giovamento dalla riconversione ecologica dell'economia e da un'edilizia che garantisce efficienza, sicurezza e risparmio alle famiglie» spiegano i rappresentanti pentastellati. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CREDITO AL CONSUMO

Avvera ingaggia Kp16 per predire i consumi

REGGIO EMILIA

Avvera, società del Gruppo Credem specializzata nei mutui e nel credito al consumo per i privati guidata dall'amministratore delegato e direttore generale Lorenzo Montanari ha siglato una partnership con la startup innovativa Kp16 che attraverso la sua piattaforma intercetta ed elabora le tendenze dei consumatori attraverso i dati, elaborando analisi predittive.

Per Avvera l'obiettivo di tale accordo è incrementare la qualità e l'ampiezza dell'analisi delle esigenze dei consumatori per migliorare servizi e comunicazione verso i propri clienti. «Cerchiamo sempre l'eccellenza in ogni aspetto della nostra attività, compreso il nostro ecosistema di partner. Siamo molto contenti della collaborazione con Kp16», afferma l'ad di Avvera, Lorenzo Montanari. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA