

Argiornale

LIANE spa - SPED. IN A. P. D. L. 353/2003 (Conv.

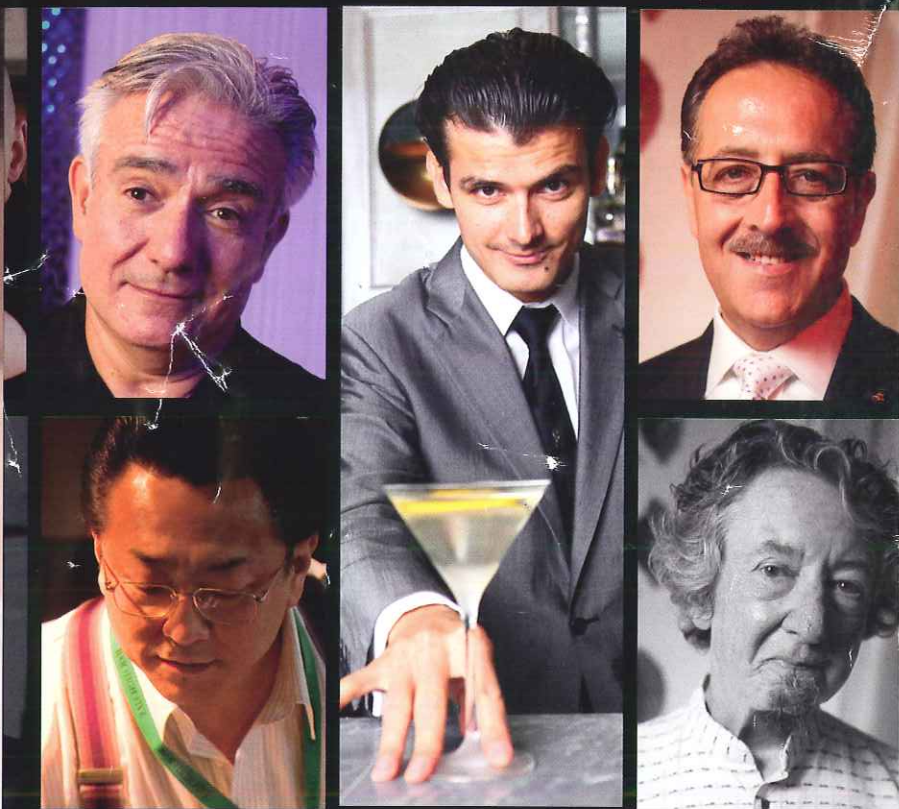
in L. 27/02/2004 n. n. 46) art. 1, Comma 1, DCB - Milano - Il Sole 24 ORE S.p.A. - 20016 Pero - MI, via C. Pisacane, 1 - ANNO XXXIII n. 9.

TOUCH,
pronta a tutto.

occa con mano.
i aspettiamo allo stand.

Stand F59 / Booth F59
Padiglione 18 / Hall 18

PMITM
K SYSTEMS



AMPIONI DI STILE

• NUOVI LIMITI PER LE NEWSLOT

Fino a otto macchinette per bar con la nuova disciplina sui giochi comma 6a

A PAG. 76

• FOCUS SNACK AL CIOCCOLATO

Barrette ai cereali in crescita del 19% nell'impulso secondo i dati Nielsen

A PAG. 90

Mauro De Giusti

Il proprietario di Manuel Caffè ripensa il rito dell'espresso al bar con miscele dedicate e un progetto di franchising

A PAGINA 124

Guida a Host

Un percorso esclusivo tra i padiglioni del salone milanese di fine ottobre. Tra corsi, stage e novità legate al caffè

A PAGINA 136

IL BUSINESS BIOLOGICO



AL BIO'S CAFÈ
NON PAGHI
IL COPERTO!

100%

*Bio's Cafè
di Rimini: solida
realtà imprenditoriale,
premiata da Bargiornale per l'impegno
nella valorizzazione dei prodotti bio*

IL BUSINESS BIOLOGICO



*Bio's Cafè
di Rimini: solida
realità imprenditoriale,
premiata da Bargiornale per l'impegno
nella valorizzazione dei prodotti bio*



di Fabio Bottonelli foto di Andrea Samaritani

Un progetto globale che dal 2002 ha saputo intercettare una forte domanda di naturalità, alla base del successo del Bio's Cafè di Rimini. È Renzo Agostini, coadiuvato dai soci Anna Maria Ratta e Lorenzo Pozzi, il dinamico imprenditore che fonda e gestisce il "tutto in uno" del biologico: Bio's Cafè è bar, pasticceria, gelateria, ristorante. Il know how non mancava. Lui è un pioniere di negozi di prodotti bio. Suo è Terra e Sole, negozio specializzato fondato nei primi anni '90. Tutt'ora esistente e, guarda caso, attiguo al Bio's Cafè.

In cantiere anche un franchising

«Se una volta il biologico s'incentrava quasi esclusivamente sulla produzione primaria, ora si evolve verso la cucina e la gastronomia», osserva. Non a caso ha creato anche Area-bio, un laboratorio esterno che produce sia per Bio's Cafè e il negozio, sia per clienti esterni. Il cerchio è chiuso. E Bio's Cafè prospera e si pone come modello di riferimento, premiato all'ultimo Sana di Bologna con Bravo Bio! indetto da Bargiornale, Ristoranti, PianetaHotel. **Oggi il gruppo conta 22 dipendenti (8 + 4 soci per il solo bar) e 4 milioni di euro di fatturato. E nell'aria c'è un progetto di espansione in franchising.** La certificazione è un punto fermo del Bio's Cafè, tra i primi bar certificati, già dal 2002. «Siamo QC per pizze, gelati, pasticceria, forno - dice -. Come sapete, manca ancora una certificazione di legge per la somministrazione, ma secondo noi bisogna arrivarci». Tutti gli ingredienti di qualsivoglia preparazione sono certificati. Comprese birre, vini, liquori, caramelle, gelato, e la sera la pizza.

Star bene con piacere è il pay off dell'azienda. Biologico non

IDENTIKIT

Bio's Café

via Bramante 7/A - Rimini
www.bioscafe.it

Tipologia

Bar, pasticceria, gelateria,
ristorante

Capienza

80 posti a sedere

Addetti

8 più i 4 soci

N. medio scontrini

300

vuol dire punitivo. Ma sano, gustoso, accattivante. Il trucco è che il bar non sia percepito come biologico radicale, ma lo sia nella sostanza, perché poi alla fine è la qualità che farà la differenza. È buffo come Agostini, pioniere del settore in Italia, racconti con orgoglio che molti clienti non sanno neanche che il locale sia biologico. **I clienti non vengono per**

una scelta di campo, ma perché si trovano bene. D'altronde il suffisso Bio's compare sì nel marchio e nel nome, ma non c'è una particolare accentuazione su questo. È poi molto importante, ovviamente, la caffetteria. «Fondamentale è che le miscele siano quelle specifiche per il canale bar - dice Agostini -, non avete idea di quanti promettenti progetti di bar biologici sono 'scivolati' sulla buccia di banana del caffè cattivo». La caffetteria si articola in un'ampia gamma d'offerta, con caffè di cereali, di farro, al ginseng con le variabili dei latte di soia, riso, avena ecc. Anche qui, è importante che i cappuccini di latte di soia o riso abbiano la loro



Il trucco è che il bar non sia percepito come biologico radicale, ma lo sia nella sostanza

schiama montata. Tra i più richiesti, l'orzo con latte di riso. I prezzi? Da 1 euro per il caffè, mentre la brioche costa 1,20 (aumentate da poco). A pranzo, il locale si trasforma. La formula è a buffet (da 8 a 10 euro), con scelta fra 12 proposte

basate essenzialmente sulle proteine vegetali. Poi ci sono piatti unici di cereali e verdure crude e cotte, e zuppe. «Cerchiamo di proporre tutti i tipi di cereali, anche i meno noti. La gente dovrebbe capire che **la cucina biologica vuol dire aggiungere, non togliere, vuol dire arricchire e riscoprire alimenti, sapori, sensazioni.** Se ci pensate l'alimentazione è tutta basata su uova, latte, carne: che monotonia. E invece c'è tutto un mondo di alimenti sani da scoprire». Dopo la fascia oraria del pranzo, il pomeriggio è un cavallo di battaglia del bar. È il momento di gelati, torte, tisane, tè (sia in filtro sia in foglia), infusi di frutta (che sono graditi anche ai bambini).

BRAVO BIO! LE NOMINATION

CHLOROPHYLLE NATURAL BAR

Una format modenese di cui sentiremo parlare. Tutti i prodotti sono naturali o bio: dal caffè ai gelati, dai frappè alle zuppe, dalle insalate ai mix.
www.chlorophylle.it

BOTTEGAS FILIERA MINIMA

Caffetteria e bottega, tutto in un locale. Ma anche merende, aperitivi e assaggi all'insegna del bio e del "local". Succede a Milano, in via Friuli.
www.bottegas.it

MUDRA NATURAL CAFÈ

A Milano nella zona Navigli. Un luogo dove si fondono discipline olistiche del benessere, alimentazione naturale, danze e arti.
www.mudramilano.com

INDIMENTICABILE SPIGA D'ORO

Una biocaffetteria con tanto di libreria e spazio relax. Siamo a Treviso all'interno di un supermercato votato alla cultura del cibo bio di qualità.
www.spigadoro.org

ALCE NERO CAFFÈ BIO

Menzione speciale per questa formula, presente a Bologna e a Cesena, che integra somministrazione e retail. E il bistrot è a spreco zero.
www.alcenero.it



Nel ricco buffet di mezzogiorno spazio a tutti i tipi di cereali, zuppe e proteine vegetali, a cominciare dal tofu e seitan. Il consumo di frutta fresca è consigliato prima del pasto



A destra, Renzo Agostini, vulcanico imprenditore del Bio's Café di Rimini (la sala ristorante nella foto a sinistra) con la socia Anna Maria Ratta

Altro segmento pomeridiano importante è quello delle centrifughe, degli smoothies a base di yogurt e delle spremute, che hanno una carta dedicata con una decina di referenze per tipo (da 3,50 a 4,50). Si va da quelle basic, di carota e finocchio, a quelle ad alto contenuto di antiossidanti. Poi c'è la gelateria. Gli ingredienti provengono da agricoltura bio certificata. I gusti alla frutta sono preparati rispettando la stagionalità e dolcificati con zucchero d'uva. Per chi ha problemi di intolleranze Bio's Café Gelateria produce il gelato alla soia, senza latte, senza uova, senza zucchero, con malto di riso. Anche i coni sono bio e le coppette sono in Mater-Bi. Il locale è molto noto anche per il suo cambio di veste

serale, da bar a pizzeria ristorante. I posti a sedere sono 80, con servizio, ma con un ruolo importante per il buffet. Non si paga coperto. Per la promozione, si punta sul contatto diretto e il passa parola. Integrano l'attività corsi di cucina e di materie affini al mondo del naturale grazie al Gymnasium, un centro di formazione che fa capo allo stesso Bio's Café. Ciò crea community e sinergia. ■

informazione aziendale

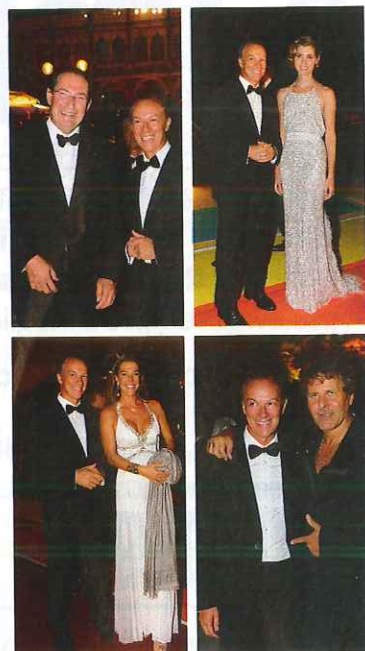
Oltre alle "bollicine venete" anche Belpoggio di Montalcino ha scelto l'arte per comunicare

Bellussi fornitore ufficiale della Biennale di Venezia



Per due anni si è riferito alla Mostra Internazionale d'arte cinematografica. Quest'anno invece l'accordo fra Bellussi e Fondazione La Biennale di Venezia prevedeva la presenza dei vini della casa di Valdobbiadene e del Brunello di Montalcino Belpoggio in tutti i cocktail e i pranzi ufficiali organizzati da Biennale e legati alle esposizioni, mostre e festival. In poche parole, fornitore ufficiale della Biennale di Venezia anche con il proprio Lido 1932, il vino creato l'anno scorso per celebrare la nascita delle Mostra del Cinema. "Siamo felici - ha detto Enrico Martellozzo, presidente di Bellussi - di aver potuto firmare questo accordo. L'esperienza degli anni precedenti e il lavoro svolto insieme hanno permesso delle sinergie di sicuro interesse. D'altra parte da oltre dieci anni la nostra Azienda ha scelto di supportare le varie forme d'arte per comunicare il proprio brand." Bellussi ha infatti ottenuto un significativo apprezzamento dal Premio Guggenheim - Impresa & cultura. (L.M.)

Il Superiore di Valdobbiadene DOCG e nelle foto a destra Enrico Martellozzo con il Ministro della Cultura Giancarlo Galan, con la madrina della Mostra Vittoria Puccini, con Fiona Swarovski e con Renzo Rosso



BELLUSSI SPUMANTI - VIA ERIZZO 215 - 31049 VALDOBBIADENE (TV) TEL. 0423/982147 - www.bellussi.com

biennale ottobre 11