



Lusso democratico

UN RISTORANTE INSERITO IN UN GRANDE NEGOZIO DI VINI E CIBI SELEZIONATI. UNO CHEF CREATIVO CHE STUPISCA I CLIENTI CON COTTURE SOTTO VETRO. LA NUOVA FORMULA DELLO EAT'S STORE. *Claudia Ferronato*

EAT'S BISTRÒ
via C. Battisti 5, Conegliano (Tv)
CONCEPT ristorante, mozzarella & salad bar, snack e pizzeria convivono con uno store con prodotti freschi e gourmand.
www.eatstore.it

Più di 5 isole appetitose in un mare di sapori da scoprire, degustare e acquistare. E in tavola arrivano i cibi cotti in vasi di vetro, autentici scrigni del gusto.

Dal 2009, a Conegliano, Eat's è sinonimo di food-store con annesso ristorante e regala l'atmosfera di un mercato al coperto, nel quartiere Setteborghi poco distante dal centro, accogliendo buongustai e quanti vogliono provare un modo nuovo di fare la spesa e gustarla.

Eccellenze in vendita

L'idea originale e la sua realizzazione si deve all'imprenditore veneto Sergio Menegazzo, del Gruppo Canzian-Menegazzo, e punta su un ambiente dall'appel al moderno, sulla professionalità del personale, su una politica d'acquisto imperniata sul concetto di *every day low price*, cioè la convenienza costante su tutta la gamma di prodotti in menu e in vendita.

La formula è ben articolata e coniuga qualità e comfort, vendita e ristorazione, gastronomia e catering. Gli spazi, aperti dal lunedì al sabato dalle 8 alle 21 e la domenica dalle 9 alle 13, sono suddivisi su due piani, in un ampio open space di circa 2.500 mq, progettato dallo studio dell'architetto Gianpaolo Versuro e arredato, tra gli altri, da Zambo Group e da Top Tech.

Nell'ambiente dal look moderno, realizzato con materiali quali

acciaio, legno e vetro, spiccano i grandi lampadari in vetro di Murano griffati Venini. Dal risto-bistrò (che occupa i 500 mq del piano superiore) si ammira il food-store al pianterreno, fornitore di ogni tipo di in-

dedicate al "fresco" come la frutta e la verdura, acquistate ogni mattina al mercato ortofrutticolo di Treviso. Da Eat's si trovano formaggi italiani e non, insaccati e salumi, carni selezionate e certificate da



A LATO, CRISTIAN MOMETTI, CHEF DI EAT'S BISTRÒ E IDEATORE DELLE COTTURE IN VASO DI VETRO, INSERITE NEL MENU. SOPRA, LA SALA; SOTTO CORNER VENDITA DELLA PASTA.

CLIC

- **COMUNICAZIONE** manca un account ufficiale su Facebook, che moltiplichi il passaparola.
- **FIDUCIA** indotta da un efficace rapporto diretto fra il personale e la clientela.



gredienti freschi e di qualità utilizzati per le ricette in carta, oltre che dei vini serviti in abbinamento. Qui, il km 0 si percorre a piedi, carrello alla mano. Nel market trovano spazio alimentari e bevande (più un paio di scaffali dedicati agli articoli per la casa e l'igiene personale) e una serie di isole tematiche

allevatori nostrani ed esteri, la pescheria con acquario, il banco del pane e la pasticceria. Un settore è interamente dedicato al biologico e in un'apposita eco-area sono esposti prodotti sfusi a basso impatto ambientale. L'offerta dello store comprende inoltre una ricercata gamma di specialità gourmet, con oltre 170

produttori di eccellenze alimentari. A completare il composito scenario, il bar caffetteria e la gastronomia con la cucina a vista, che soddisfa ogni esigenza di *take-away* e dove si preparano le ricette "pronte-da-gustare".

L'enoteca merita un discorso a parte: disposta in un ambiente dall'atmosfera intima, con pareti in legno, è l'espressione di una cantina ricca e senza confini che, oltre al vino, accoglie un centinaio di etichette di birre artigianali internazionali.

Specialità cotte in vaso

Parte integrante di questo ambiente eclettico e variegato, il bistrò è la somma di più proposte, indirizzate a un pubblico quanto mai eterogeneo che, a pranzo, si focalizza sulla clientela business (tra i 35 e i 50 anni) e sugli studenti, mentre la sera si allarga a famiglie, coppie d'ogni età e clienti provenienti anche dall'hinterland.

Durante la settimana le comode sedute imbottite sono affollate soprattutto a mezzogiorno, mentre nel fine settimana è la sera il momento focale.

La proposta del bistrò è versatile, triplica le soluzioni, sia a pranzo che a cena, ed è ben illustrata dal personale, che conta 5 addetti incluso il responsabile di sala (a pranzo conto medio 13/14 euro, 25 per la cena).

Autentica innovazione nella carta sono le ricette gourmet realizzate con la tecnica della vasocot-

ASSET



Gruppo proprietario

Eat's Store appartiene al Gruppo Canzian-Menegazzo (attività immobiliare, manufatti in calcestruzzo, gestione supermercati) la cui filosofia punta su qualità, innovazione e rispetto dell'ambiente e investe le risorse in modo da far crescere con continuità le aziende del grup-

po. Un investimento indovinato è stata la creazione del prototipo Eat's Store di Conegliano, che dall'apertura ha registrato un sorprendente successo di pubblico, tanto che il food-store sarà replicato entro l'anno a Milano. «È stata una sfida - spiega Sergio Menegazzo - In molti inizialmente erano diffi-

denti all'idea di vendere i loro prodotti da "boutique alimentare" vicino alle marche della grande distribuzione. Invece la formula di affiancare ai tradizionali reparti un'apposita area dedicata a prodotti di altissima qualità è stata un grande successo e ora i produttori fanno la fila per esporre da Eat's».



UNO SCORCIO DELLA CANTINA DELL'EAT'S STORE DI CONEGLIANO, CHE VANTA UNA SELEZIONE DI OLTRE 800 ETICHETTE. SOTTO, CORNER DEL PANE E DELLE TORTE DA FORNO.



tura, ideate dallo chef Cristian Mometti. Altro originale punto di forza della ristorazione è la possibilità, unica nel suo genere, di affidare alla cucina del locale la porzione di carne o pesce appena comprato: è sufficiente che il cliente acquisti, ad esempio, pesce nella pescheria per poi trovarlo servito in tavola, freschissimo e appetitoso.

Anche pizze d'élite

Nei medesimi spazi coesistono altre alternative gastronomiche al bistrò: c'è il "Mozzarella & salad bar" (scontrino medio da 6,50 a 9,50 euro), caratterizzato da una proposta di dolci, bevande e caffetteria; e ancora la pizzeria-snack bar (scontrino medio da 6,50 a 15 euro), nella cui lista spiccano alcune pizze con ingredienti raffinati come il prosciutto Patanegra oppure il tartufo. Come accennato, la sinergia del bistrò con lo store coinvolge anche l'enoteca. In questo modo la carta dei vini può contare su 800

etichette (da 5 a 1.500 euro) e un centinaio di birre artigianali, oltre a liquori e distillati. La cantina, gestita da un sommelier professionista, suggerisce vini principalmente italiani con incursioni all'estero, presta particolare attenzione al biologico e al biodinamico e ha una comprensibile predilezione per le eccellenze locali come il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg e il Raboso Piave Doc.

Nella scelta dei fornitori si prediligono i rapporti diretti con le aziende produttrici, ma ci si affida anche a distributori locali da cui proviene all'incirca il 20% delle etichette.

Ricarichi equi sui vini

Si stappa di tutto, con una decina di calici rinnovati a rotazione ogni 15 giorni, oltre a 4 etichette importanti per annata e produttore. E per salvaguardarne la qualità viene utilizzato l'efficace Dwine, il metodo di erogazione ad azoto che conserva inalterate per lungo tempo le qualità organolettiche del vino.

La politica della convenienza si applica anche sui vini in carta, con un metodo di ricarica definito "tappo servito", una modesta maggiorazione del prezzo che aumenta in base al valore della bottiglia.

Forte di un'offerta vastissima,

CRISTIAN MOMETTI E LA VASOCOTTURA

Sono tecnologico dunque risparmio



Cristian Mometti, lo chef del Risto-Bistrò Eat's, vanta esperienze lavorative in hotel e ristoranti italiani e stranieri. Da una decina d'anni ha arricchito il suo stile di cucina con una tecnica innovativa, la vasocottura, che ha codificato nel libro edito da Brandlife (v. pag. seguenti).

Com'è impostata la cucina del Risto-Bistrò Eat's?

In cucina siamo in 6 e ognuno di noi opera secondo la propria specializzazione, pur essendo intercambiabili in caso di necessità. Il menu, locale con "puntate" fuori regione e internazionali, è composto da 3 antipasti, 3 primi e 3 secondi a base di carne e pesce, piatti vegetariani (contraddistinti da un fiore nella grafica) e proposte del giorno. Il business lunch è costituito da piatti equilibrati dal punto di vista nutrizionale; sempre a disposizione anche le pizze e gli snack, oltre ai dessert fatti in casa.

Come s'inserisce la vasocottura nel menu?

I piatti preparati con questo metodo sono spesso suggeriti a

pranzo come piatti del giorno e vengono inseriti nel menù alla carta per cena, dove appaiono le ricette tratte dal libro, aggiornate ogni 15 giorni.

Che qualità contraddistinguono questa tecnica da altri stili di cottura?

I sapori si esaltano, specie in ingredienti delicati come il pesce fresco o il brasato, che deve conservare una parte semiliquida. Poi c'è l'aspetto igienico del vetro e degli alimenti, manipolati una sola volta: cottura, abbattimento, stoccaggio e rigenerazione avvengono senza toccare il cibo conservato nel vaso. Con risparmio di tempo e di personale.

EAT'S BISTRÒ

ORARI: aperto tutti i giorni dalle 12 alle 15 a pranzo e dalle 19 alle 23 a cena; domenica 9 alle 13.

COPERTI: circa 120 nell'area soppalcata.

CUCINA: a vista sulla sala.

STAFF: in cucina 6 persone, 5 addetti in sala.

SCONTRINO: a pranzo 13-14 euro; a cena mediamente 25 euro, vini esclusi.

unica e accattivante, dal primo assaggio allo scontrino, la promozione di Eat's si affida principalmente all'efficacia del passaparola, che deriva dalla soddisfazione del cliente. La comunicazione aziendale si fonde con la cultura del cibo e del buon bere, in un calendario di eventi e appuntamenti con produttori noti

ed emergenti, segnalati anche dal nuovo house-organ "Eat's Time", un foodstyle magazine che viene distribuito all'interno dello store. Articoli e immagini patinate illustrano reparti e prodotti, offrendo al lettore consigli e ricette golose, curiosità, utili idee regalo e servizi come le cene private con il "cuoco a casa".