

Case History

FERRO BEVERAGE & CO. MOLTO PIÙ DI UN DISTRIBUTORE

Bere bene: senza selezione e cultura non si ha successo

Le migliori qualità di prodotti Food & Beverage da tutto il mondo per l'Horeca.

10 sommelier addetti alla vendita, un'accademia per la formazione e momenti culturali



I numeri parlano chiaro: 5.000 referenze complesse - tra vini, birre, spiriti di tutto il mondo e specialità alimentari italiane ed europee -, 800 clienti Horeca, 5.000 mq di magazzino, 1000 mq di punto vendita, 10 sommelier professionisti addetti alla vendita.

Tutto questo e molto più è Ferro Beverage & Co. (www.ferrodistribuzione.it), azienda dedicata alla ricerca e alla selezione di prodotti di al-

Sabbadin, miglior sommelier d'Italia del 2011 per la Guida Espresso, oltre a una significativa esperienza con i fratelli Alajmo del pluristellato ristorante Le Calandre; per le birre Mauro Gobbo (si veda il riquadro a destra), da sempre appassionato di questo mondo e instancabile viaggiatore nei Paesi esteri celebri per la tradizione birraia, dove ha approfondito la sua specializzazione lavorando anche in alcuni microbirrifici.

tutte le carte in regola per guardare con fiducia verso il futuro, forte anche dei suoi oltre 95 anni di storia.

Fedele, ieri come oggi, ai valori che la contraddistinguono: meritarsi la fiducia del cliente con prodotti di altissima qualità e un servizio puntuale, cordiale e competente garantito da una squadra di esperti e professionisti. E ora una nuova scommessa: la recente apertura dell'avanguardistico "ferrowine" (www.ferrowine.it) a due km dal centro di Castelfranco Veneto e frutto di ben tre anni di lavori tra ampliamenti e ristrutturazione. "Si tratta - spiega uno dei due titolari, Giovanni Ferro - di un punto vendita unico a livello nazionale e internazionale, sia per quanto riguarda l'architettura che per il format: 1.600 vini, 1.400 spiriti, 300 birre selezionate, 200 confezioni regalo, i formaggi francesi di Philippe Olivier e altre specialità food in un unico ambiente. Ma "ferrowine" è anche molto più di un modernissimo negozio di vino, bevande, e prelibatezze alimentari. Il concept vuole richiamare un'antica biblioteca, con nicchie atte a custodire i prodotti e le caratteristiche scale per raggiungere i punti più alti, sempre nell'ottica di rendere il prodotto protagonista. Ecco dunque la "Biblioteca del Vino". Si tratta - continua Ferro - di un

tra consumatore, esercente e produttore, non fermandosi alla sola vendita".

Particolarmente curato il design degli arredi, mentre l'illuminazione, la temperatura interna e l'umidità sono regolate con cura per assicurare la migliore conservazione dei prodotti sia a scaffale che nel caveau, al fine di fornire sempre la massima cura anche ai grandi vini (tra cui prodotti delle zone Bordeaux-Borgogna-Champagne). Al servizio della clientela, uno staff di grandissima competenza, composto solo da sommelier professionisti e guidato da Angelo Sabbadin e Mauro Gobbo.

Attenzione speciale è riservata alla formazione, negli appositi spazi "ferroacademy", dove si svolgono corsi, incontri e degustazioni che

Eventi in casa, degustazioni guidate e consigli ad hoc per i clienti Premium

Ferro ha ideato una serie di servizi dedicati ai propri clienti premium, al fine di portare anche all'esterno del punto vendita ferrowine l'alta qualità che contraddistingue i prodotti e i servizi offerti come customer care, guida nella selezione dei prodotti, degustazioni guidate e rapporto diretto con sommelier professionisti.

Diventa così possibile organizzare degustazioni ed eventi privati e personalizzati in ferrowine o a casa, guidati dai sommelier del team e perfino da Angelo Sabbadin e Mauro Gobbo; ottenere una consulenza specifica - comprensiva di rifornimento - per il completamento della propria cantina privata; custodire i propri vini più pregiati nel caveau interrato protetto e a temperatura controllata all'interno del negozio e seguire appuntamenti formativi su vino, birra, spiriti e food anche privatamente. Gli imprenditori possono inoltre regalare ai propri clienti o ai propri dipendenti l'accesso agli appuntamenti di degustazione organizzati in ferrowine in modo da fare un presente innovativo, particolare e culturale.

Ferrowine, quindi, va oltre la standardizzazione dell'offerta e mettere a disposizione dei clienti più esigenti una serie di servizi letteralmente cuciti sulle loro esigenze.



Import birre dal mondo (e dall'Italia)

Tra le attività principali dell'azienda Ferro, spicca l'importazione di birre artigianali d'eccezione.

Mauro Gobbo, beer expert e responsabile del settore in azienda, spiega: "La specializzazione in questo mercato per noi risale agli '90, quando la birra in Italia inizia a crescere conseguentemente al boom di aperture di locali specializzati come gli English Pub o Stube. Allora la tendenza era sulla birra alla spina di qualità ma commerciale, mentre dal 2005 in poi si è registrato un aumento della richiesta di birra di qualità a produzione artigianale. Un trend che è andato rafforzandosi negli ultimi tempi, con la voglia di provare bevande meno alcoliche, ma anche meno costose, complici la crisi economica e le restrizioni alla guida delle automobili. Di conseguenza -

dice Gobbo - ho cominciato a cercare questa tipologia di prodotti nelle terre d'origine ma anche in Italia, specie in Lombardia e Veneto, dove, nel frattempo, erano nati i primi birrifici".

Oggi ferrowine propone una decina di marchi europei al top (molti dei quali hanno ottenuto diversi riconoscimenti europei e internazionali, tra cui tra cui la scozzese Fyne Ales, le inglesi Magic Rock Brewery, Hawkshed Brewery, Thornbridge Brewery e dal Galles la storica Brains. Dal

Belgio trova spazio Scheldebrouwerij mentre dalla Franconia tedesca Klosterbrauerei Weissenhofer), proponendo una gamma di circa 250 birre estere e, nel contempo, un'intera selezione di birre italiane, sempre di altissima qualità, come quelle dell'ormai storico Nuovo Birrificio Italiano e del neonato birrificio CR/AK Brewery.



ta qualità per offrire ai suoi clienti solo l'eccellenza.

A selezionare birre artigianali, alla spina e in bottiglia, vini e spumanti, champagne, liquori e distillati, due esperti del settore: per i vini Angelo

Grazie inoltre alla partnership con Planet One, la Ferro è uno dei 10 atenei del Bartending in Italia e ospita corsi di formazione di tutti i livelli. Una realtà, dunque, che ha

luogo di incontro moderno e innovativo, in cui l'attività di vendita va di pari passo alla formazione, alla degustazione, alla cultura e allo scambio di esperienze. Obiettivo: creare un rapporto nuovo

