la Rassegna.it
Fondata nel 1906

16 Ottobre 2014

Affari di Gola / Ros, da trent’anni al servizio della ristorazione

La Rassegna
https://www.larassegna.it/affari-di-gola-rosda-trentannial-serviziodella-ristorazione/

Sulla copertina di Affari di Gola il patron della Ros Sergio Pezzotta (a destra), con il figlio Michele e Antonella Giupponi

Dal rifugio di montagna allo chef stellato: 5mila clienti in tutta Italia hanno scelto di affidarsi alla società di forniture di Zanica. Pezzotta: «Ogni anno facciamo centinaia di test per capire il gradimento, allargando sempre di più i confini e cercando di anticipare le mode». L'approfondimento su Affari di Gola

«Adesso che siamo fuori dal tunnel lo possiamo dire: è stata dura. Ma la nostra professionalità, la voglia di andare a cercare prodotti sempre innovativi per differenziarsi dalla concorrenza e il rapporto speciale costruito con i clienti ci hanno permesso di venire fuori bene da quel tritacarne che è stata questa lunghissima crisi». Parla con orgoglio della sua Ros, il fondatore Sergio Pezzotta, oggi 51enne. La sua creatura proprio in questi mesi compie i trent'anni di attività e ormai da lustri è un punto di riferimento nazionale per la grande ristorazione italiana e i bar più esclusivi, grazie a oltre 12mila articoli capaci di soddisfare ogni esigenza e un fatturato che quest'anno chiuderà con un +10%.
Così, lo showroom di Zanica è diventato nel tempo non solo uno scrigno di prodotti esclusivi, ma anche un laboratorio di idee per testare prodotti, sperimentare tendenze che poi hanno trovato applicazione nei locali più fashion. Oggi il portafoglio clienti, nonostante la crisi, sfiora ormai quota 5mila. «Non possiamo mai abbassare la guardia – aggiunge il patron -, ogni anno facciamo centinaia di test per capire il gradimento della clientela, allargando sempre di più i confini e cercando di anticipare le mode in cucina».
Per festeggiare il trentennale, l'azienda ha programmato un lungo "Open day non stop" tra la fine di novembre e i primi di dicembre nella sede di Zanica. «Per due settimane – spiega Pezzotta –, dal 24 al 28 novembre e dal 2 al 5 dicembre, il nostro showroom ospiterà ogni giorno un'azienda che proporrà, attraverso dimostrazioni live e showcooking, i prodotti più innovativi e inediti presenti oggi sul mercato. Gli incontri avranno tre temi centrali: la tavola, la cucina e la preparazione dei cibi. È un regalo che vogliamo fare a tutti i nostri clienti che invitiamo numerosi per festeggiare insieme il nostro anniversario».
Le tappe ed i protagonisti dello sviluppo dell'azienda sono raccontati sul numero di ottobre di Affari di Gola, il mensile dell'enogastronomia bergamasca in edicola e on line.