

V y T A



Santa Margherita

IL GAZZETTINO

5 Marzo 2015

Gio 05/03/2015

IL GAZZETTINO

Estratto da pag. 18

ITALIAN FOOD La catena di ristorazione di qualità nata dall'accordo tra il gruppo Marzotto e Grandi Stazioni

Vyta Santa Margherita apre a Venezia S. Lucia

Vettor Maria Corsetti

VENEZIA

Sono passati 80 anni da quando Gaetano Marzotto acquisì l'azienda agricola di Fossalta di Portogruaro. Seguì dai figli Pietro, Umberto, Paolo e Vittorio Emanuele, dai nipoti Gaetano, Stefano, Luca e Nicolò e ora dai giovani Alessandro e Vittorio, nella gestione di un gruppo vinicolo che attualmente conta 9 marchi (due in Veneto, uno rispettivamente in Trentino Alto Adige e Franciacorta, tre in Toscana e due in Sicilia), per un totale di 18 milioni di bottiglie e un mercato internazionale che guarda in particolare a Usa, Canada, Australia, Germania, Gran Bretagna e più recentemente all'Asia. Un anniversario a tutto tondo che Nicolò Marzotto e l'amministratore unico del gruppo vinicolo Santa Margherita, Ettore Nicoletto, hanno voluto celebrare a Venezia con l'apertura nella Stazione ferroviaria Santa Lucia di Vyta Santa Margherita, punto di riferimento dell'eccellenza italiana a livello enogastronomico dalla prima colazione al pasto veloce.

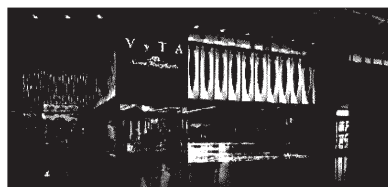
Il locale (per l'eleganza cromatica degli arredi e le tenute del personale, chiamarlo punto di ristoro sarebbe riduttivo) nasce da un accordo con Grandi Stazioni e fa seguito ad analoghe iniziative a Milano, Torino, Roma, Firenze e Napoli (prossime aperture, Bologna e forse Genova). Innovativo anche per l'accessibilità dei prezzi e la qualità dei prodotti, che godono di fornitori unici o zionali per specialità di regione quali mozzarelle di bufala

e sfogliatelle: «Stiamo cercando di dare di più in luoghi frequentati quotidianamente, con quello che riteniamo un biglietto da visita del mangiare e bere italiano. Per dimostrare che la qualità a prezzi abbordabili è possibile», ha spiegato Nicolò Marzotto.

L'imprenditore, l'amministratore delegato e il brand manager Alberto Ugolini hanno parlato più approfonditamente del gruppo vinicolo, che a Expo 2015 proporrà la sua storia mediante stazioni multimediali. Gruppo il cui emblema è il Pinot grigio dell'Alto Adige, di grande freschezza e aromaticità, dove l'offerta va dal Bollicine metodo classico a «Impronta del fondatore», dedicato a Gaetano Marzotto e vera chicca per intenditori.

Per il futuro Santa Margherita guarda soprattutto all'operazione Vyta, oltre al perfezionamento di prodotti già consolidati sul mercato. «Imitazioni del nostro Pinot grigio? Qualcuno sicuramente tenterà, ammesso che ci riesca - hanno concluso Marzotto e Nicoletto - Confortante è sapere che per gli altri vini che ci caratterizzano, gli sforzi non sono andati a buon fine».

© riproduzione riservata



VINERIA II raffinato look del punto di ristoro a Venezia S. Lucia



Argomento:

Gruppo Santa Margherita