



LA STAMPA

dossier più

supplemento al numero odierno de La Stampa

VINITALY
2007
AFFARI
E
PIACERE



BRUNO MURIALDO



BRUNO MURIALDO

Messaggi in Buta Stupa

BUTA STUPA NASCE NEL 2000 DA UN'IDEA PIUTTOSTO SEMPLICE: USCIRE DAL RISTORANTE CON LA BOTTIGLIA CONSUMATA SOLO IN PARTE MA INTERAMENTE PAGATA. IN UN SOL COLPO ELIMINA L'IMBARAZZO DEL CLIENTE CHE CHIEDE LA «SUA» BOTTIGLIA; IN QUESTO CASO È IL RISTORATORE STESSO AD OFFRIRLA CONFEZIONATA. BUTA STUPA CON IL PASSARE DEL TEMPO È DIVENTATA UNA MODA, UNA BUONA ABITUDINE CHE UNISCE GRANDI RISTORANTI E TRATTORIE. UNA SOLUZIONE SEMPLICE CHE SI PRESENTA SU WWW.BUTASTUPA.NET



BRUNO MURIALDO

co, entrambi con il rango di vicepresidente. Due «figli d'arte», lasciati liberi di esprimere la propria personalità all'interno di un gruppo che vale 30 milioni di bottiglie, destinate per il 40% all'export e prodotte da 450 dipendenti su 1800 ettari di vigneto. Entrambi con studi accademici ed esperienze a livello dei migliori «top manager» internazionali si dividono le responsabilità sotto l'occhio vigile del padre. Francesco, 31 anni, costruisce la futura immagine del gruppo attraverso l'attività commerciale e le campagne di comunicazione (è suo lo slogan: «Il vino è un pensiero d'amore»), coltivando le sue passioni per la cucina, le letture e la musica. Domenico, 32 anni, si occupa della produzione «dal vigneto alla bottiglia» e, quando può, sottolinea la sua voglia di spazi aperti con solitarie corse in moto. Due promesse certe per continuare la linea indicata di Gianni Zonin, quella «del bello, del buono e della qualità». ■

CANTINE GANCIA PRESENTA A VINITALY 2007 LA PREGIATA GAMMA DEI METODO CLASSICO



Camillo Gancia
Aini D.O.C.G.
Metodo Classico
Millesimato



Carlo Gancia
Riserva del Fondatore
Alta Langa D.O.C.
Metodo Classico Brut
Millesimato



Carlo Gancia
Rosé Integral
Metodo Classico Brut



Carlo Gancia
Metodo Classico Brut


Cantine Gancia
EREDI DI UNA GRANDE TRADIZIONE