

Il cibo (e il suo business) è vita

“Le relazioni umane sono importanti. Solo entrando nelle persone si induce il cambiamento...”. È questa la filosofia manageriale di Andrea Gastaldon, Head of **EsmachLab** and Key Account sales

di ANNA TRENTI per Publiadige

Un concept pensato per rivoluzionare il mondo delle panetterie, pur mantenendo alta qualità e pochi sprechi. Questo è in estrema sintesi il format EsmachLab, che dal 9 all'11 aprile sarà protagonista a “Villa Favorita”, l'ormai celebre rassegna sui vini naturali, confermando il sodalizio di Esmach con Vinatur (Associazione dei Viticoltori naturali).

Quali vantaggi presenta il vostro modello operativo rispetto alle tradizionali panetterie?

«Piccoli spazi/grossi volumi, poco personale/elevati ricavi, poca esperienza/grande qualità, sono i paradossi che caratterizzano questo progetto – spiega Andrea Gastaldon, Head of EsmachLab and Key Account sales –. Con Esmachlab si può sfornare pane fresco, brioches, pizze e focacce genuini a lievitazione naturale a tutte le ore della giornata, in soli 30 minuti, dalle 7 alle 20, sfatando il paradigma del panettiere che lavora di notte. Bastano 5 apparecchiature e anche meno di 20 mq per adattare la produzione dalla colazione alla pausa pranzo fino all'aperitivo e alla pizza. EsmachLab è un progetto sostenibile perché produce solo quello che serve senza sprechi, ma soprattutto permette di cambiare il proprio futuro diventando vero e proprio manager del punto vendita».

Come si configura la vostra proposta di business e quale supporto offre ai partner?

«Tutto parte dalla formazione perché Esmach mette a disposizione uno showroom dove è possibile provare i prodotti e approfondire la cultura del pane e dell'alimentazione sana e di qualità. Gli aspiranti panettieri possono contare sui corsi in EsmachAcademy. La proposta è chiavi in mano: progettazione del laboratorio, fornitura, installazione e manutenzione, formazione teorica e pratica, fornitura delle ricette, avviamento e consulenza tecnica, economica e di marketing. E per chi lo desidera, anche supporto per l'arredo, attraverso una rete di partner».

Quali sono le attuali potenzialità di mercato per questo tipo di attività?

«È un progetto che ha grandi potenzialità. Si rivolge a panettieri che vogliono rinnovarsi e incentivare i figli a succedere ai padri, agli startupper-maker, a imprenditori del franchising, ristoratori, catene di food retailer, ma anche a chi del mestiere conosce ben poco. È un progetto per gente che ama trasformare il lavoro in passione, stare a contatto con la clientela, e che ha capito che il lavoro non è garantito ma si crea. E che il cibo è vita...».



Nella foto
Andrea Gastaldon, Head of
EsmachLab and Key Account sales

Esmach Spa
www.esmach.com
www.passionepane.it
info@esmach.com

Il vino secondo Natura

Dal 9 all'11 aprile, a Monticello di Fara, torna **Villa Favorita**, il Salone dei vini che dicono no alla chimica

di ANNA TRENTI per Publiadige

Sabato 9, domenica 10 e lunedì 11 aprile 2016 torna Villa Favorita, il salone che VinNatur – Associazione viticoltori naturali organizza ogni anno in provincia di Vicenza, all'interno e all'esterno della seicentesca villa “la Favorita” (opera di Francesco Muttoni) che svetta elegante sulla collina che domina la placida pianura veneta nei pressi di Monticello di Fara – Sarego. Qui convergono da tutta Europa i vignaioli iscritti all'associazione e in un'atmosfera di gioia e convivialità dialogano fra loro, si confrontano e accolgono tutti gli appassionati dei vini ottenuti dal loro impegno nella viticoltura naturale. Come spiega il Presidente e Fondatore dell'Associazione Angiolino Maule, anche lui vignaiolo: “questo significa che tutti noi coltiviamo le nostre viti e vinifichiamo il nostro vino secondo un protocollo che abolisce l'uso di pesticidi, diserbanti e concimi di derivazione chimica, sia per il terreno che per le viti, con l'obiettivo di produrre vino attraverso un'agricoltura sana e rispettosa della natura e dell'uomo. I vini che i visitatori assaggeranno al Salone sono frutto di questa filosofia e del nostro impegno quotidiano”. I viticoltori presenti coi loro vini saranno ben 150, in arrivo da tutte le regioni d'Italia e da numerose nazioni europee quali Francia, Spagna, Austria, Slovenia, Portogallo, Repubblica Ceca. Gli orari di apertura al pubblico saranno dalle ore 10 alle 18 per tutte le tre giornate. Il biglietto di ingresso del costo di

20,00 euro include catalogo e calice per le degustazioni. Come consuetudine i vini saranno non solo in assaggio ma anche in vendita, direttamente ai tavoli dei produttori. Anche quest'anno, per chi arriva in treno sarà attivo il servizio navetta da e per la stazione ferroviaria di Montebello Vicentino, per chi raggiunge la villa in auto a disposizione vi saranno ampi parcheggi dedicati. Ma, dato che “non di solo vino...”, il Salone riserva uno spazio speciale alla gastronomia. Un'ampia tensostruttura sarà a disposizione di selezionati artigiani produttori di tipicità e dei tanti visitatori che potranno abbinare di volta in volta i diversi vini nel loro calice con prelibatezze quali formaggi, salumi, pani e pizze. ESMACH (www.esmach.com), nota azienda veneta produttrice di macchine per la panificazione, allestirà un vero e proprio laboratorio di panetteria capace di sfornare a ciclo continuo profumato pane fresco ottenuto da lievito madre, che si potrà assaggiare ai tavoli dei produttori.

Tutte le informazioni sul sito ufficiale www.vinnatur.org, nella pagina Facebook VinNatur e su twitter @VinNatur.



Nella foto
Il Presidente e Fondatore
di VinNatur Angiolino Maule

**I viticoltori presenti
sono 150, provenienti
da diverse parti
d'Italia e d'Europa**

VinNatur
Via Biancara, 14
36053 Gambellara (VI)
Tel. 348 9377826
www.vinnatur.org