Nasce VG Italia, nuova realtà nel panorama food&hospitality

vg-italia-6f9d007f

VG Italia è il nome della nuova realtà – tutta al femminile - che opera a diversi livelli nel panorama del food&hospitality. L'idea imprenditoriale è datata gennaio 2020 ma l'emergenza Covid-19 ha fatto slittare l'intero progetto di qualche mese; ora la società con base a Jesolo ha deciso di partire con i progetti tenuti in caldo nei mesi scorsi.

Partiamo dal nome, che da solo spiega una parte dell'idea: VG sta per **Van Gourmet**, nome iniziale della società, perché il progetto di partenza si basava sulla creazione di una flotta di **van attrezzati con cucine professionali di alta gamma** da utilizzare in occasione di eventi, manifestazioni, sfilate etc.

La particolarità del progetto risiede nel fatto che i prodotti distribuiti su Van Gourmet rappresentano esclusivamente **eccellenze gastronomiche**, rispondenti a criteri di alta qualità in termini di preparazione e presentazione dei prodotti, selezionati in particolare per sostenere il Made in Italy. Inoltre, si tratta di realtà flessibili in grado di rispondere alle esigenze in relazione a prodotti esclusivi e altamente personalizzati.

Gli avvenimenti di questi ultimi mesi hanno spinto la società a rivedere obiettivi e strategie: in mancanza di eventi e manifestazioni di aggregazione sociale, nasce quindi un nuovo ramo d'azienda, VG Italia, con lo scopo di ribaltare e ripensare il meccanismo della somministrazione dei prodotti, proponendo **VG Aperitivo Gourmet**. Si tratta di una selezione di **prodotti food&beverage che i consumatori possono ricevere comodamente a casa propria o dove lo desiderano**, da degustare durante momenti conviviali o professionali.

Il tutto all'insegna della qualità. La proposta è ampia e adatta a soddisfare tutti i palati: Classici, Stagionali, Vegan, Dolci e Salati provenienti da realtà italiane di piccole o medie dimensioni, con filiere produttive certificate e controllate.

VG Italia ha creato dei veri e propri **kit da degustazione tailor made per il trasporto e la conservazione dei prodotti**. Le dimensioni del packaging, che variano a seconda del kit scelto (dal più piccolo 15x11x17 cm al più grande 40x28x18 cm), consentono un'estrema personalizzazione del contenuto, in base ai gusti, alle occasioni e alle esigenze. Inoltre, l'eleganza del design e delle grafiche di queste case box le rende riutilizzabili come portaoggetti e impilabili, dando vita ad una sorta di cassettiera unica e originale.

Dai Bocconcini di Formaggio Grana ricoperto di Cioccolato Fondente Autoctono Aromatizzato ai Triangolini di formaggio gourmet con latte di Pecora al pistacchio o al tartufo, fino alle patatine di verdure prive di conservanti e coloranti, a basso contenuto di sale e senza zuccheri aggiuntivi: sono solo alcune delle stuzzicanti proposte di VG Aperitivo Gourmet a cui si possono aggiungere una selezione di Prosecco Doc, aperitivi analcolici Bio o con Bollicine Bio/Veg.

L'obiettivo di VG Italia e VG Aperitivo Gourmet è quello di creare un'esperienza del gusto: partendo dalla creazione del contenuto, all'arrivo della confezione – periodicamente rivista nelle grafiche creando una vera e propria collezione - fino alla degustazione delle prelibatezze scelte; tutto all'insegna del Made in Italy, della sostenibilità e del piacere della convivialità.

VG Aperitivo Gourmet rappresenta una formula vincente anche in questa particolare fase che ci costringe a ripensare le dinamiche sociali, a ridisegnare i prodotti in funzione delle nuove esigenze sociali. Un incontro virtuale tra amici o una riunione di lavoro online può trasformarsi in un momento di piacevole convivialità grazie ai nostri kit, eleganti, ricercati e personalizzabili.

VG Aperitivo Gourmet può essere ordinato sul sito **www.kitaperitivo.it** scegliendo tra 14 proposte che verranno presto implementate e arricchite con tanti prodotti, per consentire la personalizzazione di ogni kit VG.