Aperizola, un'idea originale per incrementare il business

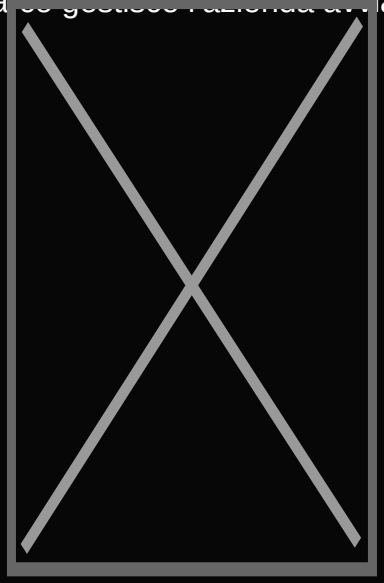
zoltan-ormandi-fotografo-del-bobino-foto-aperizola-credito-obbligatorio-5-3400fac5

A Milano nasce l'***Aperizola***: una serata a tema lanciata dal Bobino Club in partnership con il Consorzio del Gorgonzola e con il Caseificio Gelmini, terzo produttore di Gorgonzola DOP in Italia. «Nel capoluogo lombardo la formula dell'aperitivo con buffet ormai è diffusissima, quasi scontata. Questa iniziativa nasce per incuriosire la clientela con un contenuto originale e di qualità», spiega **Simone Bozzi**, consulente esterno del locale, specializzato in eventi e comunicazione. Ecco quindi, fino alle 22, un buffet arricchito per l'occasione di una decina di inedite proposte a base di Gorgonzola DOP: dalle polentine piccanti alla parmigiana allo Zola.

[caption id="attachment_18564" align="alignright" width="199"] Un momento della serata del 23 gennaio. Foto Zoltan Ormandi Bobino Club[/caption]

Dopo il debutto avvenuto giovedì 23 gennaio, si parla già di ripetere l'iniziativa. «Per non inflazionare l'idea e mantenere viva l'attenzione del pubblico, pensiamo di riproporre l'Aperizola ogni tre mesi, in una serata infrasettimanale», chiarisce **Andrea Granata**, patron del **Bobino Club** e da oltre 20 anni volto noto del mondo della notte milanese.

Se siete in cerca di idee innovative, rifletteteci. Anche perché l’Aperizola potrebbe essere proposto con successo ovunque, non solo nel Nord Italia. Sdoganato dal film campione di incassi *Benvenuti al Sud*, dove la mozzarella di bufala campana duellava con il nordista gorgonzola, questo formaggio prodotto esclusivamente in Lombardia e in parte del Piemonte sta conquistando infatti anche il Centro e Sud Italia. I dati parlano chiaro: «Negli ultimi anni, complice una maggiore diffusione del gorgonzola DOP nel canale della gdo, assistiamo a una crescita del consumo anche nelle zone lontane dalla produzione», sottolinea **Chiara Gelmini**, che con il fratello Marco gestisce l’azienda avviata negli anni ’50 dal padre, scomparso nel 2011.



[caption id="attachment_18569" align="alignleft" width="192"] Da sinistra, Andrea Granata, Chiara Gelmini e Simone Bozzi. Foto Zoltan Ormandi Bobino Club[/caption]

Tenete presente, poi, che la stessa Gelmini si dichiara pronta a raccogliere nuove proposte di collaborazione. «Nostro obiettivo è conquistare i giovani. Primo passo, quindi, è svecchiare l’immagine del gorgonzola attraverso iniziative mirate a coinvolgere il target, ambientate nei locali di ritrovo giovanili più gettonati. Se qualcuno fosse interessato a riproporre l’Aperizola, deve solo chiamarmi!».

Va da sé: per essere allettanti come partner bisogna garantire un forte ritorno di visibilità. «Non ho avuto dubbi nell’accettare la proposta del Bobino Club di Milano perché il giovedì sera il locale accoglie una media di 400 clienti solo nella fascia dell’aperitivo, allestito dalle 19 alle 22», puntualizza Chiara Gelmini.