

Un aperitivo tematico nella Capitale per scoprire i Sapori Spagnoli

scritto da Silvia Iacocagni | 08/12/2016



Viaggio romano alla scoperta dei Sapori Spagnoli, sotto la guida degli esperti di RistoGOOD e del Gruppo Eurostars. Fino al 30 dicembre, presso l'Hotel International Palace, si svolge un aperitivo tematico per esplorare, assaporare e scoprire le diverse espressioni della cultura enogastronomica spagnola.

Partito lo scorso 4 dicembre l'aperitivo tematico "**Sapori Spagnoli**" continuerà fino al 30 dicembre presso il ristorante dell'**Hotel International Palace di Roma**, in via Venezia 14 con possibilità di

accedere anche da via Nazionale 46. Ai partecipanti dell'iniziativa verranno proposte varie tipologie di **finger food spagnoli** come Jamon Iberico Pata Negra, Jamon Serrano, Tapas, Pinchos, tutto accompagnato da calici di vino e birra.

Noi de **La Gazzetta del Gusto** siamo andati all'apertura dell'evento a conoscere chi si cela dietro l'idea, ossia **RistoGOOD**, associazione di consulenza nella ristorazione, capitanata da **Daniela Bianchi, Founder & Ceo**, che abbiamo intervistato, insieme allo staff.

Come nasce RistoGOOD?

Nasce da venticinque anni di esperienza nella ristorazione, nella vendita, nella fornitura e da una passione per il marketing. Il nostro intento è quello di risolvere le carenze della ristorazione attraverso la **comunicazione** e il **web marketing**.

Da chi è formato il vostro team?

Veniamo tutti dal mondo della cucina, della sala, del commercio e della comunicazione; siamo concentrati e coordinati per realizzare le richieste dei nostri clienti e attivi anche sui **social** attraverso un **press office** seguito dalla nostra collaboratrice **Claudia Magliozzi**.

Come siete entrati in contatto con il Gruppo Eurostars?

In realtà sono già vent'anni che lavoriamo insieme per altri eventi. Questa volta, invece, parlando con la **General Manager** dell'Hotel International, **Filomena Di Nuzzo**, con il lancio di Sapori Spagnoli abbiamo cercato di portare il concetto di *spanish gourmet* che manca nelle sedi italiane di Eurostars. Al momento l'aperitivo tematico è una **start up**, un trampolino di lancio che speriamo di espandere su tutto il territorio italiano. Ovviamente proseguirà per tutto il mese di dicembre come appuntamento fisso dalle ore 18.30, mentre da gennaio il format sarà attivo dal giovedì al sabato.

Il menù com'è stato scelto?

Quello che proponiamo è stato deciso insieme a **Pietro Pedicino** e **Massimiliano Mininni**, rispettivamente lo **chef** e il **maitre** dell'Hotel che hanno pensato a piatti semplici e freschi, adatti per un aperitivo. Al giorno d'oggi il cliente va alla ricerca della qualità, caratteristica che molti alberghi tralasciano perché focalizzati più sulla quantità, mentre Eurostars vuole migliorare questo aspetto, con il nostro aiuto, curandosi del prodotto che proponiamo.



Leggendo il vostro sito mi è saltata all'occhio la frase "non è un gioco da ragazzi fare ristorazione", quali sono tre componenti fondamentali?

Sicuramente per prima la **formazione del personale** che, in Italia, nonostante ci siano ottime scuole, ha delle carenze evidenti. In seconda posizione, la **cultura**, è necessaria per la buona riuscita di un progetto gastronomico, purtroppo troppe volte si scambiano i ristoranti solo come un investimento. Infine direi la **qualità del prodotto**, perché sono le materie prime buone e ricercate la chiave per il successo.

SAPORI SPAGNOLI - I EDIZIONE

Tipologia evento: Degustazione

Dove: Via Venezia 14, Roma (con possibilità di accedere anche da via Nazionale 46)

Quando: dal 4 al 30 dicembre 2016

Orario: dalle 18:30 alle 23:00

Ingresso: Menù a scelta a partire da 10 € (degustazione tapas, pata Negra, Jamon iberico)

Si svolge anche in caso di pioggia: Sì

Organizzazione: Ristogood & gruppo Spagnolo Eurostars

Informazioni evento: +393 295981775

E-mail: ufficiostampa@ristogood.it

Sito web dell'evento: Ristogood.it

[mappress mapid="220"]