



Indagine Analisi dello Studio Rocchelli sul vino nei ristoranti milanesi

Ormai si passa sopra l'etichetta: stessa bottiglia in gdo e al ristorante



Il 52% dei ristoratori meneghini non acquista vino che si trova anche negli scaffali della grande distribuzione. Il dato davvero sorprendente (era logico pensare a una percentuale molto più alta) si ricava da un'interessante indagine compiuta nelle scorse settimane dallo Studio Maurizio Rocchelli sui vini nella ristorazione milanese.

● **Prezzi.** I vini della carta più richiesti dalla clientela si situano nella fascia di prezzo tra 20 e 30 euro: anche questo è un dato abbastanza sor-



23%
Vini siciliani (il Nero d'Avola ha di per sé il 15%)

9%
Dolcetto (con il Barolo al 5% e l'Arnes al 3%)

3%
Sassicaia (con i vini di Borgogna di pregio all'1%)

prendente, anche se va detto, l'indagine ha preso in considerazione esclusivamente ristoranti di fascia media e medio alta, escludendo pizzerie e simili.

● **Fornitore.** L'indagine, su cui torneremo nelle prossime settimane, analizza anche il delicato tema del rapporto tra ristoratore e fornitore. I due aspetti giudicati più importanti sono la disponibilità a effettuare consegne di ridotta entità (giudicata di molta o addirittura di fondamentale importanza dal 64% degli interpellati) e la possibilità di ottenere sconti o dilazioni di pagamento (63%). Meno decisiva è invece la tempestività nella consegna. Il 77% dei ristoratori si serve da grossisti, il 57% ha contatti diretti con i produttori.

GDO WEEK

Il giudizio

Secondo l'indagine nessun ristoratore compra in gdo: forse tra gli osti interpellati si nasconde anche qualche Pinocchio...