



Drogheria Plinio:

sapori da gustare, da conoscere e da condividere

Indice:

- **Drogheria Plinio: l'anima del locale**
- **Ambiente dalle molte personalità e un'unica filosofia**
- **L'atmosfera: il giusto mix tra vintage e minimalismo**
- **La cucina di Drogheria Plinio**
- **Sapori autentici da raccontare: i produttori partner e gli eventi**
- **Sapori da vivere: i corsi e le attività complementari**
- **Uno spazio per le eccellenze e il talento Made in Italy**

18 settembre 2012

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

AIDA PARTNERS OGILVY PR

Media Relations e Ufficio Stampa

Laura Casè: laura.case@aidapartners.com

Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com

Tel. 02.89504650 – Fax 02.89511499



Drogheria Plinio:

l'anima del locale

Bar, cucina, enoteca, emporio... **Drogheria Plinio** è un locale da scoprire, da vivere e condividere a tutte le ore. Non offre e non cerca definizioni “*a scatola chiusa*”: va sperimentata perché esce dagli schemi, dalle mode e dalle categorie della Ristorazione. Semplicemente, ha scelto di seguire una strada tutta sua: quella della ricerca costante della qualità autentica del cibo, di quella cura dei sapori che ancora è coltivata in angoli spesso poco conosciuti d'Italia, per avvicinarla e condividerla con i Clienti.

Si tratta di un cammino appena cominciato e la scelta di andare in cerca di partner e fornitori con requisiti compatibili con il suo progetto implica una dimensione in continuo divenire, destinata a evolversi, arricchirsi e affinarsi nel tempo.

Ciò che non è destinato a mutare è **l'anima del locale**: quel far sentire il cliente a suo agio nell'informalità dell'atmosfera che si respira, nella cura della preparazione che valorizza anche la ricetta più semplice della tradizione e nell'impegno nel dare un servizio o un consiglio in più che rimandano alle latterie e alle drogherie con cucina milanesi di un tempo, l'unico vero ed esplicito modello ispiratore di **Drogheria Plinio**.



Ambiente dalle molte personalità e un'unica filosofia

Drogheria Plinio - al numero 6 di Via Plinio a Milano (zona Buenos Aires) - racchiude molteplici personalità unificate armonicamente intorno a una filosofia semplice e chiara: il cibo vissuto come esperienza, cultura e piacere della convivialità.

Drogheria Plinio s'inserisce nella tendenza della Ristorazione, e di parte della Distribuzione, a fare partecipi i Clienti delle caratteristiche qualitative di eccellenza che rendono unica l'esperienza sensoriale di particolari alimenti e ricette, interpretando questo trend in modo del tutto originale.

Il nuovo locale, infatti, si distingue sia per la varietà delle proposte culinarie, dei servizi e delle iniziative di cui intende farsi promotore, sia nel modo brillante in cui sfrutta i **150 mq** a disposizione suddividendoli in aree specifiche e complementari:

- un **ambiente centrale** dedicato alla degustazione dei piatti proposti dalla cucina, ma anche delle materie prime utilizzate, in un'ottica di valorizzazione del cibo in tutte le sue forme. Secondo gli orari della giornata, infatti, la destinazione dello spazio varia da bar - dove gustare colazioni in perfetto stile mediterraneo, pranzi veloci o tradizionali aperitivi - a luogo ideale per una cena informale realizzata con i prodotti in vendita all'interno dello store;
- un'**area enoteca**, dove il vino diventa protagonista di abbinamenti sapienti con prodotti gastronomici di alta qualità;
- un'**area emporio**, dove un'accurata selezione di vini e birre diventano protagonisti di abbinamenti sapienti con prodotti gastronomici di alta qualità.

Inoltre, **Drogheria Plinio** si propone come piacevole luogo di aggregazione da frequentare e dove organizzare eventi. Il locale, infatti, mette a disposizione la **connessione WI-FI gratuita** e una **programmazione musicale** di qualità, diffusa all'interno dell'intero locale attraverso un servizio di filodiffusione in grado di scandire i diversi ritmi della giornata.

L'ospitalità della Drogheria, infine, si estende anche agli animali da compagnia, che sono benvenuti nel locale insieme con i loro inseparabili e affettuosi proprietari.



L'atmosfera:

il giusto mix tra vintage e minimalismo

Drogheria Plinio accoglie i Clienti avvolgendoli in un'atmosfera che unisce sapientemente elementi vintage a un'anima contemporanea.

Il concept del locale, disegnato dallo studio associato **Colombo Bartali**, si caratterizza per il recupero e la valorizzazione degli spazi e dei materiali ereditati dalla preesistente panetteria, come la bilancia anni '50 divenuta l'icona del locale, le superfici piastrellate in bianco e il laboratorio, trasformato in area enoteca.



Inoltre, il layout di **Drogheria Plinio** è connotato da soluzioni particolari e altamente distintive come i lampadari ottenuti da bottiglie di vetro **Verallia**, le sedie in formica colorata originali degli anni '50 e la profusione di legno di faggio utilizzato sia per i tavoli sia per le scaffalature che corrono alle pareti e che incorporano le sedute della zona ristorativa.

Sulle scaffalature sono esposti prodotti alimentari e strumenti da cucina dei partner tra cui spiccano le pentole **Ballarini**, le uniche utilizzate dagli chef della Drogheria grazie all'ampia fornitura di pentole della gamma professionale e del servizio di pentole della collezione Servintavola, ideali per servire i piatti direttamente al tavolo, impreziosendolo con stile e creatività.

Infine, arricchiscono lo spazio vecchi contenitori di latta dei biscotti e una biblioteca, a disposizione di tutti i Clienti, con libri di cucina da consultare e/o acquistare.

L'inedita contaminazione fra tradizione e contemporaneità è rappresentata anche nella scelta dei colori e dai materiali utilizzati per l'arredamento, con il verde salvia e blu navy alle pareti su cui staccano le sfumature tortora e miele del faggio naturale e il bianco candido delle piastrelle, tipiche delle cucine di una volta.

Un'ulteriore soluzione originale di design è la grande porta in ghisa che isola, anche dal punto di vista acustico, l'area enoteca garantendo l'ambiente soft e confidenziale ideale per le degustazioni.



La cucina di Drogheria Plinio

Inserita in una delle zone a maggior vocazione commerciale della città e con un'alta concentrazione di uffici a pochi passi dalla stazione della MM1 "Rossa" di Lima, **Drogheria Plinio** è aperto tutti i giorni dalle **8.00** alle **23.00** modificando le sue proposte nell'arco della giornata.

Dall'apertura alla tarda mattina, il **servizio di caffetteria** dispensa prodotti tipici della cultura continentale come croissant, torte, fette biscottate, biscotti e panini secchi, caffè espressi e cappuccini (da provare quelli di soia e di latte di riso).

All'ora di pranzo, la cucina offre piatti leggeri e veloci a prezzi accessibili (5€ per i primi e 7€ per i secondi) selezionabili dal **menù - diverso ogni giorno** - oltre a insalate e panini personalizzabili su ordinazione attraverso la combinazione d'ingredienti freschi e genuini.

Unica regola: tutte le offerte culinarie della drogheria sono preparate con ingredienti di stagione di origine nostrana.

Ai Clienti più indaffarati e alle numerose aziende che hanno sede in zona, **Drogheria Plinio** offre la possibilità di ordinare il pranzo (a scelta tra i piatti del giorno) e ritirarlo al bancone all'ora convenuta, oltre alla consegna a domicilio nell'area immediatamente circostante il locale.

Non meno ampia, stuzzicante e di qualità è l'offerta di cocktail e "assaggini" con cui **Drogheria Plinio** onora l'autentica tradizione dell'**aperitivo** con prodotti tipici quali olive, salumi, formaggi e specialità. Da non perdere, in particolare, i taglieri d'assaggio ricchi di prelibatezze della migliore esperienza casearia e salumiera italiana.

Per **cena**, infine, la **Drogheria Plinio** rivela il suo lato meno informale proponendo menù degustazione a prezzi fissi (15€). Un prezzo particolarmente accessibile per un primo e un secondo di qualità, reso possibile dai rapporti di partnership stabiliti con fornitori selezionati che garantiscono l'approvvigionamento di prodotti di stagione a condizioni favorevoli fino a esaurimento delle disponibilità.

In alternativa, **Drogheria Plinio** propone ai propri ospiti un'offerta di piatti a la carte - *con aggiornamento settimanale* - di pietanze tipiche della cultura tradizionale a un prezzo compreso tra 8€ e 18€, oltre a taglieri di salumi e formaggi sapientemente selezionati tra i prodotti delle eccellenze nostrane, e accostamenti consigliati tra pietanze e vini.



La realizzazione delle proposte culinarie è affidata a giovanissimi e talentuosi cuochi che, in questo modo, hanno la possibilità di sviluppare la propria creatività grazie alla preparazione di ricette innovative create con i prodotti venduti all'interno della drogheria.

Al termine della cena, chi lo desidera potrà acquistare le materie prime della ricetta che più ha gradito per riproporla a casa seguendo i consigli degli chef, forniti insieme agli ingredienti.

Drogheria Plinio, inoltre, differenzia le sue proposte per venire incontro alle esigenze dei Clienti. Ad esempio, per le famiglie sono stati studiati **menù per bambini**, accompagnati da un **gift pack** (pastelli e disegni da colorare) per intrattenere i più piccoli e consentire agli adulti di dedicarsi con maggiore serenità ai piaceri del palato e della convivialità.

A conferma, infine, di un'ospitalità genuina e assolutamente informale, il locale ammette il cosiddetto "doggy bag", ovvero la possibilità di portare via in appositi imballi porzioni di cibo o bevande avanzate al tavolo.



Sapori autentici da raccontare:

i produttori partner e gli eventi

Cultura del cibo significa conoscere la provenienza, la storia, l'intelligenza, la fatica e la passione che stanno dietro sapori, fragranze, consistenze che non hanno eguali, così da dare senso compiuto ai segnali che arrivano dai sensi.

Drogheria Plinio ha scelto di fare cultura del cibo trasmettendo attivamente la conoscenza dei piccoli e grandi produttori italiani di eccellenze enogastronomiche che ha selezionato con estremo rigore e con cui ha creato un vero e proprio rapporto di partnership.

Drogheria Plinio non si limita, infatti, a una relazione prettamente commerciale con i propri fornitori ma si rende parte attiva nel creare un legame fiduciario, di conoscenza diretta, apprezzamento e rispetto, tra i produttori e i suoi Clienti.

Oltre all'esposizione sugli scaffali dell'area emporio e alla vendita "consigliata" alla cassa dei prodotti utilizzati per i piatti serviti ai tavoli, **Drogheria Plinio** organizza appuntamenti quindicinali nei quali si avvicendano diversi produttori per raccontare la propria azienda e "raccontarsi" con semplicità, senza filtri, ai Clienti della Drogheria.

L'obiettivo è di raccontare e tramandare come, dietro ad un prodotto di successo, si celino storie mai banali di persone, tradizioni familiari o territoriali che si perpetuano di generazione in generazione, ricerche, sperimentazioni, innovazioni che meritano di essere raccontate e condivise in un'atmosfera raccolta e conviviale come quella della **Drogheria Plinio**.



Sapori da vivere:

i corsi e le attività complementari

Coerente con la propria filosofia di valorizzazione del cibo a 360 gradi e di “educazione del palato”, **Drogheria Plinio** ha in programma di attivare iniziative di diffusione della cultura enogastronomica in collaborazione con enti, istituzioni e aziende come corsi di cucina per manager, per la terza età, per bambini e stranieri, in modo da accrescere la cultura della buona cucina italiana.

Uno spazio per le eccellenze e il talento Made in Italy

Drogheria Plinio rappresenta la sintesi operativa di un concept di spazio per la diffusione di una cultura enogastronomica legata alle eccellenze dei territori elaborato dall’agenzia di comunicazione **AIDA Partners Ogilvy PR**, condiviso, sviluppato e reso concreto da **Monica Romanelli, Fulvio Losi e Roberto Calloni** alla luce della loro esperienza imprenditoriale nella Ristorazione iniziata nel 2000 con la gestione di diversi locali (Dakota, Foyer del Teatro Franco Parenti, Maglio e Coquelicot).

Drogheria Plinio e **AIDA Partners Ogilvy PR**, inoltre, collaboreranno nella realizzazione delle iniziative legate al nuovo **portale web L’Italia dei Talenti**, dedicato alla valorizzazione delle “eccellenze” italiane e del talento artigianale in tutte le sue espressioni.



Credits

Si ringrazia per la collaborazione e il contributo fattivo alla realizzazione del progetto **Drogheria Plinio**:

Aperitivo Ramazzotti

Ballarini S.p.A

Partesa

Studio Associato Colombo Bartali

Verallia