Angelozzi: l’enoteca si costruisce con il giusto compromesso fra storia e modernità

scritto da Veronica Zin | 11 Luglio 2023



Nel comune di Alba Adriatica, in provincia di Teramo, si trova **Bellariva Bistrot**, un’enoteca che offre anche servizio di ristorazione, che ha visto la sua proprietaria – **Silvia Angelozzi – aggiudicarsi il premio “Miglior Enotecario d’Italia” per la categoria enoteca con mescita.**

Un riconoscimento importante che, sommato a quello di **Loredana Santagati** (“Miglior Enotecario d’Italia” per la categoria bottigliere), racconta di una vittoria tutta al femminile.

“Loredana è una grande professionista e, come me, anche lei

porta avanti l’attività di famiglia da oltre 30 anni. Per questo abbiamo legato fin da subito, sia a livello empatico che professionale, condividere la vittoria con lei è stata una grande emozione. Siamo la dimostrazione che le donne sono ambasciatrici del loro lavoro, svolto con ricerca, tenacia e passione”, spiega Angelozzi.

Proporre un portfolio di vini che sia non solo convenzionale, ma anche innovativo, in un’enoteca tramandata di generazione in generazione, con solide e profonde radici tradizionali, non è semplice. **Tuttavia, date le nuove tendenze e preferenze che girano attorno al mondo del vino**, adattarsi ad esse diventa imperativo per rimanere competitivi.

“Vista l’attenzione sempre maggiore da parte del cliente per etichette sostenibili, biodinamiche e naturali, **il nostro scaffale è completo di tutto: da etichette convenzionali a vini “naturali”**, sempre cercando di rispettare la storia e la filosofia aziendale e provando a scegliere prodotti con consapevolezza, a prescindere dalla categoria di appartenenza”.

La ricerca, in questo caso, appare fondamentale: “**Abbiamo 350 referenze a scaffale, molto eterogenee per coprire l’offerta regionale e settoriale.**
Da un lato, cerchiamo di abbracciare le tipicità di ogni territorio, dall’altro siamo in costante ricerca di prodotti di nicchia e novità.
Una buona enoteca credo si costruisca con l’adeguato compromesso fra tradizione e innovazione, fra storia e modernità”.

Bellariva Bistrot gode della fortuna di trovarsi in una località marittima che, soprattutto nei mesi estivi, vede il comune animarsi di turisti e vacanzieri.
Un pubblico così vario porta Angelozzi ad avere una clientela altrettanto diversificata: “Posso dire di avere sia consumatori under 55 – molto curiosi ed interessati al mondo

del vino – che giovani attratti dal bere bene, grazie alla comunicazione che gira attorno al mondo del vino tra social e passaparola. **Per appassionare i clienti più giovani cerco di trovare la chiave di comunicazione giusta**, offrendo prodotti adatti al loro palato, con uno stile gusto-olfattivo più ruffiano e – non meno importante – con un vantaggioso rapporto qualità-prezzo".

Infine, è importante ricordare che proprio perché **Angelozzi ha vinto il premio di Miglior Enotecario per la categoria "enoteca con mescita"**, il servizio di ristorazione offerto da Bellariva Bistrot è parte cruciale e integrante dell'attività, che non si limita alla vendita di vini.

"Credo che la ristorazione offra un ventaglio di interesse nell'acquisto dei prodotti perché da noi è possibile acquistare il 99% delle materie prime e delle preparazioni che usiamo in cucina. Il cliente assaggia e, se è soddisfatto, come naturale conseguenza, **è stimolato all'acquisto.**
L'intero processo è ovviamente possibile anche grazie ad una comunicazione che noi svolgiamo a priori per la promozione dei nostri prodotti".