

Ora il vino dal ristorante si porta a casa  
**Con Buta Stupa**  
 arriva la wine-bag

**DI LORENZO MORELLI**

Mai più bottiglie lasciate a metà. Si chiama Buta stupa, che in dialetto piemontese significa bottiglia stappata, l'operazione di marketing che consente di godersi il vino avanzato al ristorante tra le mura domestiche e non buttare via soldi. L'iniziativa, studiata e realizzata dall'agenzia di comunicazione di Torino Evento, prevede un kit di sacchetti, tappi e una serie di gadget (espositori da banco, adesivi da attaccare sulle vetrine

e pieghevoli da inserire nei menu) per allestire il ristorante in modo che i clienti possano subito riconoscere la presenza del servizio.

Per non dimenticare il nome del locale i sacchetti sono stati studiati con una duplice funzione. Infatti, oltre a contenere la bottiglia, il ristoratore può applicare un timbro con il suoi numeri e trasformare tutta la confezione in

un originale biglietto da visita, difficilmente dimenticabile nella tasca della giacca o in mezzo al portafoglio.

«L'operazione Buta Stupa», spiega Sabrina Mossetto, responsabile dell'agenzia di comunicazione, «è piaciuta ai ristoratori, ma soprattutto ai clienti perché possono portare a casa il vino che hanno pagato senza sentirsi in imbarazzo. Infatti è il proprietario del locale che, al momento del conto, porge la bottiglia tappata e riposta nell'apposita confezione ai clienti». Il



**Un'immagine del kit**

successo dell'iniziativa è stato anche confermato, conclude Mossetto, «da un'indagine che periodicamente facciamo sui nostri associati che dimostra come il servizio sia un forte incentivo a ritornare nel locale, perché è un gesto a metà tra il gioco e l'utilità».

All'iniziativa hanno già aderito circa 130 locali tra ristoranti, enoteche, cantine e agriturismo.