



# Bottega d'acqua, quando la gastronomia si unisce al bistrot

*Andrea Bergamasco ci racconta questa nuova avventura, un concept moderno in cui è protagonista il pesce, con tutte le garanzie di sicurezza di Mondel*

*di Elena Benedetti*

L'idea di **ANDREA BERGAMASCO** è semplice e al tempo stesso innovativa. Me la racconta tutta d'un fiato, a fine giornata, dopo aver trascorso mattina e pomeriggio a supervisionare i suoi tre locali, affaccendato in mille cose tutte urgenti.

«Sia chiama **Bottega d'acqua** e da settembre 2021 è un locale che a Monselice (PD) offre prodotti di pesce di qualità superiore sia per asporto che per consumo sul luogo» mi dice Andrea. «Non volevo la pescheria tradizionale dove compri e

vai. Volevo — e oggi posso ritenermi soddisfatto — un locale moderno che cattura l'attenzione del cliente, ne stuzzica l'appetito e le sue curiosità, seguendone i gusti e soddisfacendo le sue richieste sempre al massimo! Vuoi una tartare, una zuppa, un



La scelta del banco frigorifero Mondel Moku, disegnato sulla base delle esigenze della bottega, non è stata scontata: Moku è un capolavoro di design e robustezza, che più di tutti unisce eleganza e versatilità a 360°, con tante destinazioni d'uso per un banco unico. La sua struttura, all'interno come all'esterno, è interamente realizzata in acciaio inox, saldato a mano dagli esperti artigiani dell'azienda padovana.

primo piatto? Il pescato del giorno offre magari sarde fritte? Ostriche, scampi, tonno? Ci sono le crudità, le insalate di pesce, le polpette al sugo di tonno, i moscardini con crema al prezzemolo, il calamaro ripieno. Ogni giorno presentiamo il nostro

pescce, tutto fresco e della nostra Laguna di Venezia e il cliente sceglie ciò che preferisce!».

Questa è la filosofia della Bottega d'acqua, un locale strepitoso, curatissimo nell'offerta di piatti e di materie prime freschissime ma

anche accogliente, avvolgente nel design che coniuga la modernità e funzionalità dei banchi frigoriferi al calore degli interni.

Non c'è un menù prefissato, la clientela guarda, valuta, sceglie e decide cosa consumare nella parte



**Bottega d'acqua è progettato insieme a Mondel perché le sue anime sono tante: vendita al dettaglio, consumo, pranzo, apericena, tutti stili di consumo differenti tra loro che richiedono flessibilità e professionalità, anche nell'allestimento e gestione della materia prima, ovviamente delicatissima. In foto, il banco frigorifero Moku di Mondel, scelto da Bottega d'acqua per le linee del design moderno e per la versatilità della sua struttura, realizzata interamente in acciaio inox, che si presta a diversi utilizzi.**

bistrot o cosa portare a casa in quella riservata alla gastronomia. «Siamo una nuova realtà nella medievale città di Monselice ma abbiamo alle spalle un'esperienza ventennale» sottolinea Andrea Bergamasco. «Monselice è un comune della provincia di Padova che conta 21.000 abitanti. Di questi, 10.000 lavorano fuori città, rientrando dopo il lavoro con l'esigenza di trovare un locale capace di garantire un'ampia offerta di prodotti freschissimi, da acquistare e portare a casa o da degustare magari con un calice di bollicine nel nostro bistrot.

La nostra clientela va dai 25 ai 50 anni, è dinamica ed esigente, com'è giusto che sia. La nostra idea è stata quella di riunire, in un unico locale, un connubio di due esperienze di acquisto e consumo di pesce: la gastronomia si distingue per la stagionalità del pescato, per la ricercatezza delle preparazioni cotte e per la qualità del pesce crudo.

Il bistrot a pranzo garantisce un servizio di cucina e sala di alto livello con piatti elaborati e moderni mentre

alla sera è perfetto per gustare un aperitivo accompagnato da piatti freddi e caldi con bottiglie selezionate di cantine locali».

Ovviamente l'impostazione di un locale come la *Bottega d'acqua* è complessa e articolata: tre persone in cucina a lavorare il pesce e a preparare i piatti, la figlia di Andrea dietro al banco e una persona di supporto sono tutti insieme la forza di questo locale. Un locale progettato insieme a *Mondel* perché le sue anime sono tante: vendita al dettaglio, consumo, pranzo, apericena, tutti stili di consumo differenti tra loro che richiedono flessibilità e professionalità, anche nell'allestimento e gestione della materia prima, ovviamente delicatissima.

La scelta del banco frigorifero Moku, disegnato sulla base delle esigenze della *Bottega d'acqua*, non è stata certo scontata: *Moku* è un capolavoro di design e robustezza. È infatti il banco Mondel che più di tutti unisce eleganza e versatilità a 360°, con tante destinazioni d'uso per un banco unico. La struttura di

*Moku*, all'interno come all'esterno, è interamente realizzata in acciaio inox, saldato a mano dagli esperti artigiani dell'azienda di Cervarese Santa Croce (PD). Il lavoro di progettazione del banco è stato fatto insieme ad Andrea Bergamasco, per realizzare un allestimento perfettamente funzionale e in linea con le tante anime di questo locale.

*Elena Benedetti*

#### **Bottega d'acqua**

Via 28 Aprile 1945 56

35043 Monselice (PD)

Web: [www.facebook.com/Bottega-dacqua](http://www.facebook.com/Bottega-dacqua)



#### **Mondel Srl unipersonale**

Via Roma 322

35030 Cervarese S. Croce (PD)

Web: [www.mondel.it](http://www.mondel.it)