

Mondel, pronta ad affrontare le nuove tendenze

Nessuno poteva prevedere quanto sarebbe cambiato il mondo del cibo in soli 12 mesi. La pandemia ha modificato il modo di rapportarsi a ciò che si mangia e ha rivoluzionato (e colpito duramente) il mondo della ristorazione, costretto a reinventarsi per andare avanti. In questa prima parte dell'anno 2021, siamo ancora costretti a parecchie restrizioni, il mondo della ristorazione e del *food retail* ha sicuramente saputo reinventarsi ascoltando i consumatori e adeguando l'offerta alla domanda

con non poche difficoltà. **Abbiamo riscoperto gli ingredienti:** studiare e ampliare le proprie conoscenze per mantenere il contatto con i propri clienti, che a loro volta si documentano e chiedono perché più coscienti di quello che mettono nel loro piatto.

L'attenzione alla provenienza delle materie prime ha spinto ad **accorciare la filiera**, a scegliere con occhio più critico gli ingredienti per le proprie preparazioni. Facendo fare salti da giganti a macellerie innovative e pescherie "sagaci".

Dal **foraging** (la pratica di raccogliere senza danneggiare la natura il cibo che cresce spontaneo tra boschi e campi) alla **Dark Kitchen**, un trend gastronomico che andrà sempre più consolidandosi nel 2021 e che propone la cucina senza ristorante, condizione che comporta un'importante riduzione delle spese. La **cottura sottovuoto** affermata nel 2020 sarà immancabile anche nel 2021, con processi più veloci a fronte di sapori e colori degli alimenti che non cambiano.



Il banco espositivo refrigerato Mondel scelto da Crudo Fish & Chic di Conegliano Veneto (TV), una concezione di pescheria contemporanea nella quale il crudo autentico di pesce è protagonista. Le linee moderne mettono in risalto il prodotto e si uniformano al design del locale.



In alto: Mondel è presente anche nel Markthal a Rotterdam, il più grande mercato coperto d'Olanda, opera dello studio MVRDV, con una copertura ad arco alta 40 metri e un interno che ospita un centinaio di esercizi commerciali del food & beverage. In basso: ecco un Oyster Bar australiano che ha scelto il banco refrigerato Mondel. L'idea è quella di richiamare l'attenzione al ghiaccio, elemento essenziale nella conservazione delle delicatissime ostriche, in una soluzione di design dal grande impatto e dalla funzionalità assicurata.

Il semi pronto e il zero waste sono tendenze che ci portano ad una conclusione: il Covid-19 ha cambiato il nostro modo di mangiare e cucinare, a consolidamento della sostenibilità in ambito alimentare. Quella sostenibilità che significherà anche maggiori garanzie.

Per quanto riguarda il pesce, ad esempio, si comincia a parlare di tracciabilità e di ricerca della materia di provenienza dai “nostri

mari” e da pesca sostenibile. Nel mondo che ci tocca da vicino come produttori di banchi refrigerati, quello delle pescherie, si è assistito ad un boom della gastronomia di pesce: la freschezza del mare con tagli nobili affiancata alla possibilità di un *take away* di prodotti cotti e pronti al consumo e piatti da prenotare per un *late pickup*.

È così che anche questo settore del retail si sta affacciando a quello

che prevediamo essere un nuovo trend dell'era post Covid. La pescheria a 360 gradi include anche una parte di ristorazione, sia essa *dine-in*, *take away* a libero servizio o *Oyster Bar*, per momenti di relax e di happy hour che si prevedono nella fase di superamento Covid.

MONDEL, leader nella creazione di banchi fatti su misura per **boutique del pesce**, sta assistendo con entusiasmo e creatività alle idee dei nuovi imprenditori del pesce, che stanno delineando nuovi trend del mercato nazionale ed internazionale con richieste sempre più sorprendenti e concept che solo la nostra artigianalità può far fronte.

La struttura dei banchi Mondel per il pesce è interamente realizzata in acciaio inox 316 lavorato artigianalmente, con lavorazioni fatte a mano da artigiani dotati di un *savoir-faire* di altri tempi, che li rendono facili da pulire ed ergonomici.

Robustezza, materiali nobili e design esclusivo per i migliori banchi refrigerati per pesce e mitili. Mondel è un brand riconosciuto a livello internazionale nel mercato del pesce ed è presente in location come il Markthal di Rotterdam, il mercato alimentare numero uno nei Paesi Bassi inaugurato nel 2014, o alla location più trendy, un *Oyster Bar* in Australia, fino al nostro caro territorio dove le referenze di spessore non smettono mai di sorprendere; solo per citarne uno tra mille: **Crudo Fish & Chic** a Conegliano Veneto (TV).

Mondel sarà presente a **HOST Milano 2021** (22-26 ottobre) con la sua nuova *Brand identity* e soprattutto con nuovi prodotti unici nel mondo del pesce.



Mondel Srl unipersonale
 Viale dell'Artigianato 381
 35047 Solesino (PD)
 E-mail: info@mondel.it
 Web: www.mondel.it