

Cresce l'ittico nei ristoranti del Trentino Alto Adige

In un'area a forte vocazione turistica come il Trentino Alto Adige, la puntualità del servizio e l'ampiezza dell'offerta rappresentano i punti di forza di un grossista. I surgelati giocano un ruolo di rilievo nell'assortimento perché, con il loro alto contenuto di servizio, rappresentano un valido aiuto per chef e ristoratori. Di questo, ed altro, parliamo con Lorenzo Morelli, titolare di Morelli Food Service e

MORELLI FOOD SERVICE • Strategici i surgelati nelle cucine professionali, che dovrebbero però adeguare la propria dotazione tecnologica

consigliere di CIC - Cooperativa Italiana Catering.

Signor Morelli, ci racconta qualcosa sulla sua società e sui progetti futuri?

Morelli Food Service nasce

negli anni '80 come distributore di prodotti per la ristorazione. La società ha sede a Novaledo in provincia di Trento ed essendo il Trentino Alto Adige una regione fortemente vocata al turismo, ci

siamo evoluti di pari passo con il settore dell'accoglienza. Il nostro assortimento, dapprima focalizzato sui prodotti secchi, si è progressivamente ampliato toccando il fresco e il surgelato. Oggi distribuiamo in Trentino Alto Adige e in parte dell'Austria tutto quello che serve alla ristorazione. La metà circa della clientela è rappresentata da

continua a pag. 56



Agristo
we love potatoes

Incontriamoci al **TUTTOFOOD**
6 al 9 maggio 2019



Patate Dippers



Patate



Patate Novelle Con Buccia



Patate Spicchi Speciali

Benvenuti nel mondo di *Maestro*, un marchio di Agristo

Agristo NV | Waterstraat 40 - B 8531 Harelbeke - Hulste
Tel. +39 051.758785 - italia@agrsto.com

www.agrsto.com

continua da pag. 55

hotel, il resto da ristoranti, bar e mense scolastiche. Per migliorare il servizio stiamo potenziando le nostre strutture con ulteriori 10.000 mq di superficie, di cui 6.000 saranno dedicati ai prodotti surgelati.

Siete tra i fondatori di Cooperativa Italiana Catering. Di cosa si tratta?

E' vero, noi siamo tra i soci fondatori di questa Cooperativa. Anzi, prima ancora di CIC, avevamo dato vita, nel 1990 al Consorzio CB Italia, che nel 1999 è diventata Cooperativa Italiana Catering. Dai 12 fondatori che eravamo, ora 36 grossisti in tutta Italia aderiscono alla cooperativa, consapevoli che consorzarsi è il modo migliore per sfruttare le potenzialità del lavoro di squadra a vantaggio degli associati e dei clienti. CIC ha una propria linea di prodotti a marchio che si declina, per molte categorie, sotto il brand "Qualitaly". Per



Lorenzo Morelli, titolare di Morelli Food Service e consigliere di CIC Cooperativa Italiana Catering

i prodotti surgelati abbiamo un marchio dedicato, "Il Gelo", che attualmente copre le referenze ittiche e vegetali, ma si sta via via allargando e progressivamente includerà tutti i surgelati che CIC gestisce come private label.

Dal suo punto di vista, quali sono le tendenze nell'ambito

della ristorazione? Quali le sfide più stimolanti e le opportunità da cogliere?

Io vedo due tendenze. La prima è che il fuori casa sta conoscendo una crescita esponenziale, soprattutto grazie allo sviluppo della pausa pranzo come momento di consumo (ormai quasi nessu-

no più rientra a casa per pranzo). Il bar è diventato il luogo d'eccellenza per pasti veloci, ecco perché prima ho affermato che ormai è un sostituto parziale del ristorante. La seconda è che la clientela dei ristoranti si è fatta sempre più internazionale. Ogni ristorante ha la necessità di proporre più di un menu per soddisfare tutte le esigenze. La nostra proposta in quanto grossisti, di conseguenza, deve essere tale da permettere questa ampia varietà di offerta.

Che peso hanno i surgelati sul totale della vostra offerta? Quali le categorie più rappresentate e quelle che registrano le migliori performance?

Oggi rappresentano intorno al 15% del fatturato. E' un settore in crescita a doppia cifra e questa crescita è dovuta a diversi fenomeni. Da un lato i consumi dei vegetali crescono, a scapito degli equivalenti freschi.

Dall'altro crescono, e molto, le vendite di prodotti ittici. Sembra strano, perché siamo in montagna, ma anche qui la clientela non si accontenta più di polenta e cacciagione. I consumi di carne, qui come in tutta Italia, sono calati, vuoi per moda, vuoi per ragioni salutistiche, a favore del pesce.

E non si tratta solo di trote e salmerini, i nostri pesci di acqua dolce, ma anche dei pesci di mare.



Che cosa comprende la vostra offerta per il settore ittico?

Oggi è davvero molto completa. Per gli acquisti di pesce surgelato mi avvalgo molto della gamma di CIC Il Gelo che si è nel tempo ampliata arrivando a coprire praticamente tutte le specie ittiche consumate sulle nostre tavole e provenienti dalle principali aree di pesca del mondo. Il pesce arriva settimanalmente nel centro di stoccaggio di CIC ed è spesso surgelato già a bordo delle navi da pesca, a garanzia di sicurezza e salubrità.

E quanto alle altre categorie?

Per i vegetali proponiamo sia i prodotti a marchio Il Gelo, che quelli di un importante brand commerciale. In ogni caso si tratta di prodotti di alta qualità, in piccole pezzature, facili da porzionare, senza scarti. La ristorazione (anche quella di medio livello) ha capito che è meglio puntare su un prodotto che offre più servizio e resa, anche se costa un po' di più, se vuole davvero risparmiare. Per i piatti pronti, invece, la nostra regione rappresenta un'eccezione nel panorama nazionale. Se, infatti, il piatto pronto è molto diffuso in Italia, soprattutto da bar e locali che offrono una ristorazione veloce, in Trentino Alto Adige è diverso perché la legge regionale non consente ai bar di dotarsi di un semplice microonde in poco più di uno

sgabuzzino, ma si deve dotare comunque di una piccola cucina completa. Questa limitazione ha inibito la diffusione dei piatti pronti. Un altro segmento interessante è quello della croissanterie.

Abbiamo un assortimento ampio per soddisfare le esigenze degli hotel che oramai sul nostro territorio considerano la colazione più importante del pasto di mezzogiorno. Da noi la colazione è un

rito, l'assortimento oramai non ha più limiti: cereali, succhi, formaggi, confetture di alta qualità, pani speciali. Un momento importante per

continua a pag. 58

LOBOZZO
Gelati

Il Buon Gelato Italiano!

Senza Lattosio
NOCCIOLA VANIGLIA
1kg/500g e

Senza Lattosio
VAREGATO AMARENA
1kg/500g e

IL MORO
BISCOTTO AL CIOCCOLATO STRIP
AL GUSTO EGGIE
8 BISCOTTI

Gelato Senza Lattosio

IL Linea Multipack MORO

POLOGELATI www.pologelati.com
Z.I. ASI Incoronata - Foggia - tel. 0881.680191 - info@pologelati.com

BRC FOOD
IFS Food

continua da pag. 57

iniziare bene la giornata. Infine il pane. Quello surgelato è sempre più usato nella ristorazione, l'assortimento e la possibilità di cuocere al momento diverse qualità di pane, ne fanno oggi un prodotto vincente. Oltretutto il pane surgelato si presenta sempre croccante, perché viene cotto a breve distanza dal momento del servizio; mentre il pane fresco, pronto al mattino, la sera non è più così fragrante.

In base alla sua esperienza qual è, oggi, il vissuto dei surgelati nella ristorazione?



SURGELATI

Vi aspetta alle prossime fiere

Sigep 19-23/1 (Rimini)

Beer Attraction 16-19/2 (Rimini)

TuttoFood 6-9/5 (Milano)

Anuga 5-9/10 (Colonia - DE)

Aumenta la tua visibilità!
Promuoviti su Surgelati Magazine

Per informazioni: Tel. 050.49490 - c.parenti@pubblindustria.com - www.surgelatimagazine.com

A suo avviso trovano posto solo nelle proposte più commerciali di livello "popolare" o possono soddisfare anche le esigenze dell'alta cucina?

L'alta cucina usa prevalentemente il prodotto fresco, ma nella ristorazione di buon livello, e anche in quella più semplice e veloce, i surgelati sono ampiamente diffusi e apprezzati per il loro contenuto di servizio.

Oggi in molte cucine non c'è spesso nemmeno il tempo, né la manodopera necessaria per lavorare il fresco. Anche i semilavorati surgelati sono un valido aiuto per i cuochi, specie se permettono di porzionare il prodotto togliendo dalla confezione solo quello che serve. Oltretutto c'è l'aspetto della sicurezza igienico-sanitaria, garantita dalla tecnica di surgelazione.

Però devo ammettere che non sempre i ristoranti sono attrezzati per gestire al meglio il prodotto surgelato: spesso le celle non sono sufficienti alle reali esigenze del locale e del menù.

I ristoratori dovrebbero migliorare la loro dotazione tec-

nologica se vogliono avere, per le referenze surgelate, uno stock di prodotti che permetta loro di offrire una certa scelta all'avventore.

E se potesse dare un suggeri-

mento ai produttori di surgelati, cosa suggerirebbe loro?

Suggerirei di puntare sempre più sul prodotto di qualità e con molto servizio, facile da porzionare.

Devono anche tenere presen-

te che il personale di cucina è spesso straniero, quindi le informazioni per l'utilizzo in etichetta dovrebbero essere date anche usando dei pittogrammi chiari e immediatamente comprensibili a tutti.




**SE C'È L'ASCOLANA
C'È QUALITÀ**

		
<i>Mozzarelline con tartufo panate</i>	<i>Mozzarelline panate</i>	<i>Olive ripiene all'ascolana</i>
		
		<i>Le Veganelle Olive ripiene vegetali</i>
		
		<i>Olive ripiene ai formaggi</i>

		
<i>Arancini di riso mignon al ragù</i>	<i>Frittelline gamberi e zucchine</i>	<i>Polpettine di melanzane con mozzarella e provola</i>
		
<i>Anelli di cipolla pastellati</i>	<i>Crocchette di patate con tartufo</i>	<i>Panzerotti mozzarella e pomodoro</i>
		
<i>Fiori di zucca pastellati</i>	<i>Frittelline alle alghe</i>	<i>Tris di verdure pastellate</i>




L'Ascolana s.r.l.
 Zona Industriale Campolungo 2a Fase - 63100 Ascoli Piceno - Italia
 Tel. 0736.403437 - Fax 0736.226540 - www.lascolana.com

Frozen ichthyic food is growing in the restaurants of Trentino Alto Adige

Morelli Food Service - Frozen food plays a key role in professional kitchens that nowadays have to update their technological equipment.