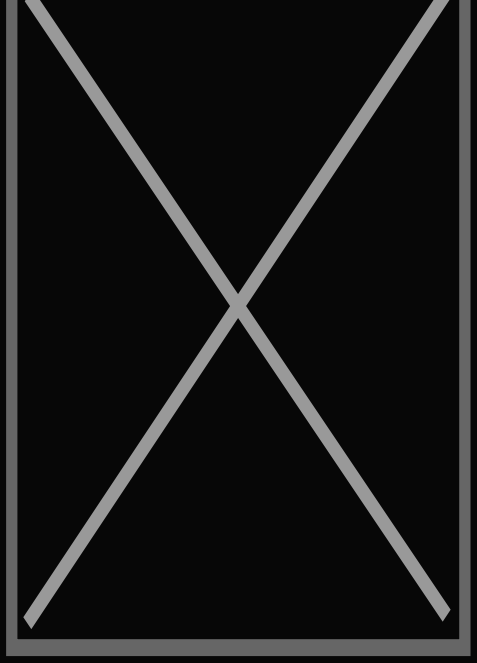
Menù, una crescita costante legata anche al settore delle hamburgherie

salse-by-menu-603334f6

Con quasi un secolo di storia alle spalle, Menù è una delle più grandi realtà legate al foodservice. Ne parliamo con Federico Masella, Responsabile Marketing Italia.

Come azienda specializzata, come vi muovete nel comparto delle hamburgherie?
"Menù è un'azienda con una storia di 90 anni alle spalle nel settore del Foodservice e produciamo specialità alimentari adatte a qualsiasi tipologia di cucina professionale, dalla più tradizionale alla più etnica. Il comparto delle hamburgherie ha avuto una forte espansione, in particolare nell'ultimo decennio, e una grande spinta verso la qualità. Per questo motivo è diventato un settore di forte interesse per la nostra azienda, e dove la nostra azienda può fornire soluzioni in termini di prodotti e ricette. Siamo abituati a suddividere l'offerta per le hamburgherie in due macro-ambiti: prodotti per inclusione, quindi ingredienti che vanno miscelati e inseriti direttamente nell'impasto della carne, e i prodotti da condimento, che vanno abbinati alla carne all'interno del panino. In questo secondo ambito distinguiamo altre due sotto-categorie: salse o condimenti "fluidi" e farciture in pezzi".



Quali prodotti proponete per il settore?

"Nell’ambito dei prodotti per inclusione, quindi da miscelare alla carne per comporre un hamburger aromatizzato, consigliamo sempre di utilizzare tutta la nostra linea di produzione in Asettico formata da Creme ai Formaggi, Salse di Verdure e Funghi, che abbinate sapientemente ai nostri Fiocchi di Patate si legano alla carne e creano armonie di sapori davvero unici. In questo modo è possibile realizzare Hamburger ai Carciofi, al Radicchio, ai Funghi Porcini, con Crema di Pecorino Romando DOP, ecc… Il vantaggio della lavorazione in Asettico è che, grazie al trattamento termico velocissimo, i prodotti mantengono tutto il gusto e il profumo delle materie prime come se fossero appena cucinate. Sempre nell’ambito dei prodotti per inclusione risulta inoltre interessante la nostra vasta gamma di Erbe Liofilizzate, Spezie, Fiori e Specialità realizzata in collaborazione con Nannerl: sale affumicato per barbecue, preparazione grill gaucho, preparazione di spezie mediterranee, solo per citarne alcune. Nell’ambito delle salse da accompagnamento abbiamo una scelta di oltre 50 referenze, ma possiamo citare l’ultima Linea Evolution Fresh, frutto dell’innovazione e della spinta tecnologica di Menù. Evolution Fresh, nata quest’anno, racchiude una serie di tecnologie combinate, tra cui l’adozione delle Alte Pressioni, che permettono di ottenere salse non pastorizzate, quindi fresche, disponibili nella pratica confezione squeezer. Al momento la gamma è composta da: Salsa Guacamole, Salsa di Mango Curry e Zenzero, Salsa di Cavolo Viola e Pesto alla Genovese DOP. Sempre nell’ambito di accompagnamento all’interno del panino, ma in questo caso prodotti “in pezzi”, possiamo citare la linea dei Pomodori Semi-Dry, gli spicchi di carciofo pugliese o vegetali alternativi come gli Agretti, detti anche Barba di Frate, o la Salicornia, l’Asparago di Mare dal gusto sapido e ricco".

Quali obiettivi di crescita vi date da qui a cinque anni?

"Intanto ci siamo posti l'obiettivo per il 2022 di tornare, e possibilmente leggermente superare, i livelli del 2019, per poi mettere le basi su una crescita costante annuale che possa arrivare fino a doppia cifra. In questa crescita è previsto l'apporto generale di tutti i canali, ma certamente alcuni peseranno maggiormente come quello legato alla ristorazione veloce".



Vi aspettate ancora una crescita del settore delle hamburgherie, considerando che il fenomeno è già consolidato?

"Forse è consolidato il concetto massimo di hamburger, ma è possibile continuare ad innovare sulla forma e sulla ricercatezza degli ingredienti. Abbiamo visto nel corso di questi anni diversi progetti di successo in questo settore, pensando ad esempio all'utilizzo del pesce al posto della carne, o al trend del piccolo formato/multi-assaggio. In un futuro che sarà sempre più green, forse assisteremo ad una nuova spinta data dal vegetale. Rimane di base che l'hamburger è uno dei piatti più consumati e conosciuti al mondo e deve il suo successo alla semplicità di fruizione e all'informalità del momento di consumo. Tenuti questi due capisaldi, basterà lavorare su creatività e ricerca per continuare a crescere".

Attraverso quali leve è possibile ancora sviluppare questo comparto: c'è ancora un terreno 'vergine' da esplorare?

"Di terreni completamente inesplorati forse non ne esistono, ma uno che di certo avrà un'evoluzione e una crescita sarà quello legato al mondo green e vegetale in generale, non per forza andando in direzioni estremiste con la sostituzione totale della carne da parte di plant-based meat. Il passaggio probabilmente sarà molto più graduale, iniziando a focalizzarsi su salse e altri ingredienti da accompagnamento vegetali che vadano a riequilibrare il peso della carne all'interno del panino".