Costa Group presenta le insalaterie pret-à-manger

costa-group-largo-crocetta-10-c439044e

L’insalata “come vuoi tu”, ma anche insalate di pasta e cereali, frullati, zuppe, yogurt con frutta fresca, panini, dolci fatti in casa e molto altro.

Terza apertura per Viva, l’originale format milanese di insalateria pret-à-manger. Dove l’insalata la componi come vuoi, scegliendo gli ingredienti e creando di volta in volta un piatto originale e su misura. Un format pensato per pranzi e spuntini veloci, all’insegna del cibo salutare.
Viva, Largo Crocetta (4)

«Viva – spiega Corrado Menozzi, ideatore del format insieme a Giuseppe Parolini - nasce quasi per gioco, dai discorsi e dagli scambi di idee di due ex colleghi uniti dalla passione per la cucina e dal sogno di realizzare qualcosa di nuovo nella metropoli milanese. Siamo partiti dalla constatazione che mangiare sano, in troppi casi significa rinunciare a gusto, colore e creatività o rassegnarsi a pagare prezzi improponibili.

Ci siamo ispirati a locali di somministrazione che all’estero funzionano bene ma che, nel nostro paese, faticano ad affermarsi. Proprio le esperienze estere in città come Londra, Parigi e New York ci hanno insegnato che locali con una proposta prettamente take away, che partono da prodotti freschi, possono essere replicati, se organizzati e gestiti in maniera efficiente. La sfida sta nel coniugare questi livelli di efficienza con la creatività, lo stile e soprattutto i prodotti che solo nel nostro paese possiamo trovare».

costa group Largo Crocetta (6)Un’oasi di benessere in formato urbano, un locale non solo per vegani o vegetariani, ma un vero e proprio paradiso adatto a tutti, per un pieno di vitamine e un’immersione nel cibo salutare e bilanciato, senza rinunciare al gusto.

Perché le parole d’ordine di Viva sono Buono, Fresco e Naturale. E da Viva tutto è preparato con frutta e verdure rigorosamente fresche, senza l’aggiunta di prodotti surgelati o conservati. Dai

tramezzini con pane fresco all'"Insalata come vuoi tu!", con ingredienti di primissima qualità, alle ricette a base di cereali e pasta integrale, alle zuppe calde e fredde, la proposta per il pranzo sta riscuotendo grande successo perchè semplice, accessibile e allo stesso tempo appagante.

I frullati e le centrifughe sono le specialità della casa, preparate con frutta e verdura fresche e un pizzico di fantasia, così come gli Yogurt probiotici acquistati direttamente da un'azienda agricola in provincia di Milano, a cui viene aggiunta solo frutta fresca.

Per questo piccolo paradiso, dove anche le confezioni dei prodotti sono a basso impatto ambientale, Viva ha scelto lo stile e l'eccellenza di Costa Group, l'azienda ligure di progettazione e arredo negozi che crea unicità.

Costa Group è riuscita a dare forma all'anima di questo locale creando una location estremamente suggestiva dove si respira un'atmosfera accogliente e rilassante. Tutto realizzato con materiali rigorosamente naturali, come i pannelli di erba essiccata utilizzati per rivestire il bancone, o il legname recuperato da vecchie cascine di montagna Un ambiente spiccatamente "naturale" dove, ancora una volta, il prodotto è il protagonista indiscusso.

E per il futuro? «Non nascondiamo – prosegue Menozzi – che ci piacerebbe replicare il format a Milano e altre città italiane o estere, a patto di poter mantenere il presidio costante sulla qualità dei prodotti offerti»