

Dall'horeca allo street food, Cattel rifornisce nuovi canali di consumo

buffalo-beer-011-low-4f84fc7e

La pandemia? Un momento di forte cambiamento, sì, ma non necessariamente in negativo se, come in Cattel Spa, c'è la **volontà di cogliere le nuove opportunità** di un mercato in forte rivoluzione. Come? Adattandosi ai nuovi equilibri con creatività e propositività. Sono proprio queste le caratteristiche che hanno permesso all'azienda veneta - già leader nella distribuzione di prodotti alimentari nel settore ho.re.ca - di continuare a dare prova della propria solidità affermandosi anche in segmenti ancora poco esplorati in Italia. Grazie alla collaborazione con Buffalo Beer, noto organizzatore di eventi nonché divulgatore della cultura dello street food nel nord-centro Italia, Cattel **diventa distributore di riferimento** anche in questa nicchia della ristorazione, sempre più riconosciuta e apprezzata.

Lo street food, ovvero il cibo acquistato e consumato per strada, in piedi, è vista dal consumatore come una soluzione veloce, comoda e, in più, fedele alle tradizioni gastronomiche locali. E' spesso reperibile in vari angoli della città, servito in chioschi e furgoncini posizionati presso mercati, sagre o eventi locali. Originariamente nato per sfamare con poca spesa, oggi ha **mutato la sua natura** proponendo un'offerta raffinata, ricercata e di qualità. Le parole d'ordine sono freschezza ed eccellenza della materia prima, caratteristiche che da sempre contraddistinguono l'offerta di Cattel e che, combinate alle specifiche competenze di Buffalo Beer, trasformano lo street food in una scelta gourmet, resa ancor più trendy dalla conversione dei furgoncini di un tempo in attrezzat food truck paragonabili a vere e proprie cucine mobili stellate.

Dal panino d'autore al cibo etnico, dall'arancino alla piadina fino agli arrosticini, il cibo che verrà servito potrà contare su tutta la qualità e la varietà dell'offerta Cattel, che – pioniera d'impresa – ha aperto nuove frontiere e ampliato il segmento Away from home trasformando lo street food in "Gourmet on the road". *"Siamo felici di essere presenti anche in questo canale, e soprattutto, di essere stati riconosciuti e scelti da Buffalo Beer"* dichiara **Giandomenico Baita**, direttore commerciale

di Cattel SpA. *“Si tratta di una realtà esperta, referenziata, attiva in varie regioni e che, più di ogni altro, può sfruttare il vantaggio di poter contare sulla nostra ampia e sempre aggiornata selezione di prodotti alimentari per proporre ovunque e senza alcuna difficoltà di reperimento le specialità del territorio”.*



Considerazione sostenuta anche dal titolare della società pesarese di

eventi, **Fabrizio Camilli**, per il quale *“Non è sempre facile avere la pronta disponibilità di specifici generi alimentari per preparare quantità di volta in volta variabili di specialità locali. Ci capita di essere presenti ad una fiera con uno stand che serve 800 hamburger in un giorno o arrostitisce 4000 arrosticini in 2 ore o, ancora, di trovarci in una piazza, fulcro di una festa paesana, e di dover gestire un articolato menù pensato ad-hoc per l'occasione... Le situazioni che soddisfiamo sono molte, ed è impagabile poter contare su un unico fornitore che garantisce qualità, quantità, varietà e tempistiche”.*

Lo streetfood è destinato a determinare in misura sempre più rilevante le abitudini alimentari italiane e Cattel è fiera di farsi promotrice, insieme a Buffalo Beer, di un life-style che mette in primo piano la **qualità e la convivialità informale**, fattori che da sempre contraddistinguono il concetto di alimentazione del nostro Paese.