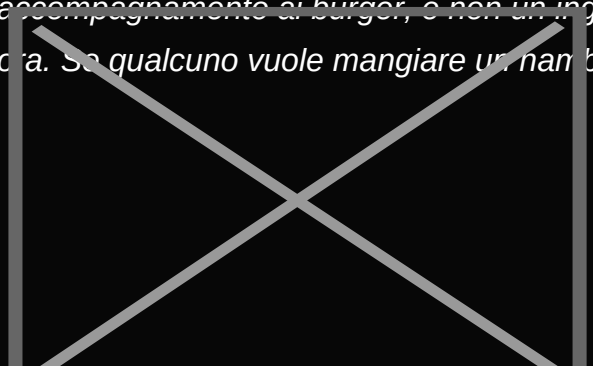
Mr. Dobelina: "Saremo il primo produttore di potato rolls in Europa"

mrdobelina-clax60-b631e596

Un obiettivo ambizioso: arrivare ad essere produttore europeo numero uno in tema di potato rolls, un elemento indispensabile per l'hamburgheria dei prossimi anni. Lo dice il vicentino **Filippo Mursia**, founder di **Mr. Dobelina** e primo ad avere introdotto anche nel Belpaese i buns di patate per hamburger.

Come azienda specializzata, come vi muovete nel comparto delle hamburgerie?
"*Attualmente la nostra azienda si muove attraverso una rete commerciale interna, dove il nostro agente contatta direttamente hamburgerie e ristoranti in tutta Italia che potrebbero essere interessati alla nostra tipologia di burger bun, ovvero locali più mirati verso una tipologia di burger all'americana (smash burger). Contemporaneamente collaboriamo con dei distributori che si occupano di fornire alla loro rete commerciale fatta di locali e hamburgerie più in stile italiano. Sfruttando la loro esperienza ed autorità nel mercato della ristorazione a loro il compito di far conoscere la nostra nuova tipologia di prodotto. Tramite il nostro sito online ci occupiamo di creare cultura sul prodotto e i suoi svariati utilizzi creando ogni settimana nuovi contenuti in forma di ricette*".

Quali prodotti proponete per il settore?
"*Il nostro prodotto di punta sono i burger bun con patate (potato rolls): sono una tipologia di burger bun ormai da anni divenuta lo standard nel mondo dei fast food di qualità quali Shake Shack, In & Out e molti altri. A differenza dei classici burger bun a cui siamo abituati in Italia, i nostri burger bun hanno una caratteristico sapore leggermente dolce, un'alta capacità di assorbimento delle salse e una consistenza tale da poter avvolgere tutti gli ingredienti senza mai sfaldarsi. Inoltre, a differenza del classico pane da hamburger, i panini da hamburger di patate tendono ad essere un ingrediente di accompagnamento al burger, e non un ingrediente predominante come siamo stati abituati fino ad ora. Se qualcuno vuole mangiare un hamburger, ha voglia di carn*



momento proponiamo tre ricette: Classic, Vegan, Ralph, nelle dimensioni da 60gr (9cm) e 80gr (12cm). Il Classic è la nostra ricetta dal sapore Americano ma dal cuore Italiano, la ricetta Vegan è la variante perfetta per tutto il nuovo mondo plant based e vegan e la ricetta Ralph invece è una ricetta più dolce e burrosa per un'esperienza ancora più goduriosa. Queste tre ricette vengono declinate in diverse tipologie di prodotto: burger buns, hot dog bun da 60gr e 80gr (entrambi da 16cm di lunghezza) e pane in cassetta da 10x10cm in bauletti da 500gr".

Quali obiettivi di crescita vi date da qui a 5 anni?

"*Diventare il primo produttore di potato rolls nel mercato europeo. A oggi siamo i primi ad aver lanciato questa tipologia di prodotto nel mercato, prima di noi l'unica opzione era quella di importarli dagli Stati Uniti, con tutte le complicazioni che ne derivano. Ora ci stiamo affermando nel mercato italiano con un prodotto artigianale al punto giusto da mantenere una garanzia di freschezza ed etichetta pulita, ma una potenza di produzione a livello industriale. Gli investimenti in atto ci permetteranno di raggiungere volumi di produzione ed uniformità di prodotto degne dei colossi americani dei buns, ma mantenendo sempre il nostro cuore italiano e la facilità di approvvigionamento da parte di tutto il mercato europeo*".

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

"*Sicuramente. In questi ultimi due anni, nonostante la pandemia, l'hamburger è stato uno dei piatti più venduti anche in tutte le piattaforme online di delivery. La sua semplicità dal gusto sempre deciso, ed un prezzo abbordabile, sono una combinazione perfetta per un pubblico giovane e meno giovane, single e famiglie. Grazie alla nascita di Burgez, in Italia è finalmente diventato mainstream quello che in America è lo standard da oltre 15 anni, lo smash burger. Motivo per il quale nasce Mr.Dobelina. La voglia di potersi finalmente mangiare a casa propria dei veri burger come in America. Tra i locali che forniamo stiamo vedendo una tendenza verso questa nuova tipologia di burger, dove la carne (un giusto mix tra carne magra e grasso) viene schiacciata sulla piastra, il calore rilascia tutto il grasso che andrà a formare una gustosissima crosticina sul patty di carne (grazie alla Reazione di Maillard) che manterrà la carne succosa al suo interno, ma croccante all'esterno. Un'esperienza nuova, molto più gustosa. Provare per credere*".

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

"*Da qualche tempo in Italia sono arrivati tutti i prodotti plant-based, ovvero prodotti vegani che simulano l'esperienza di hamburger di carne. Molti di voi storceranno il naso, ma posso assicurarvi che sono degli ottimi prodotti, sicuramente da prendere diversamente rispetto al classico burger sanguinolento, ma sono un'ottima alternativa anche ad mirata a diminuire l'impatto ambientale degli*

allevamenti intensivi. Negli Stati Uniti tutto è cominciato con Impossible Burger, dopo di che è arrivato Beyond Burger (in Italia distribuito presso i supermercati Alì) e ora seguito anche in Italia da Granarolo con Unconventional Burger. Noi di Mr.Dobelina stiamo lavorando molto con Future Farm, una realtà brasiliana che propone ogni tipologia di carne plant based, dagli hamburger, al pollo, al tonno. Questo è sicuramente un mercato ancora vergine in Italia, ma che presto diventerà la normalità. I fast food plant based sono il futuro e lo dimostra il nuovo locale di Hamerica's aperto a Bologna, che offre tutto quello che potete immaginare, in versione vegan e gustosa".