



**mancin**  
PASSIONE PER IL MARE

## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Mancin Nadia Srl a Tuttofood 2026 con soluzioni innovative per la **ristorazione moderna**, al Padiglione 2 – Stand P07. L'azienda veneta presenta una linea di buste gastronomiche ittiche refrigerate, già pronte all'uso, pensate per **supportare ristoranti** e operatori Ho.Re.Ca. a fronteggiare carenza di personale, aumento dei costi e difficoltà gestionali. Le preparazioni, che includono **piatti legati alla cucina tradizionale italiana**, consentono di ridurre tempi, sprechi e consumi energetici, garantendo al tempo stesso qualità e continuità del servizio. **Una soluzione concreta per una ristorazione sempre più sotto pressione.**

## LA RISTORAZIONE È SOTTO PRESSIONE? A TUTTOFOOD MANCIN NADIA SRL PROPONE LE BUSTE GASTRONOMICHE ITTICHE CHE “SALVANO” TEMPO, COSTI E CUCINE

*Al Padiglione 2, Stand P07 non semplici “piatti pronti”, ma una nuova filosofia operativa per servire in pochissimi minuti portate di mare autentiche, gustose e della migliore tradizione gastronomica italiana.*

In un momento storico in cui **migliaia di ristoratori italiani si confrontano con fattori critici** come carenza di personale, aumento incontrollato dei costi energetici, affitti sempre più elevati, difficoltà organizzative e margini economici sotto pressione, **arriva dal mondo dell'innovazione foodservice una risposta concreta, pragmatica e immediatamente utilizzabile. La propone Mancin Nadia Srl**, storica azienda veneta specializzata nelle semiconserve ittiche e nella gastronomia di mare che **presenterà le sue soluzioni a Tuttofood (Padiglione 2 – Stand P07).**

Negli ultimi anni, l'azienda ha sviluppato **un nuovo asset strategico dedicato al mondo Ho.Re.Ca.: una linea di buste gastronomiche refrigerate contenenti piatti ittici pronti, ad alto contenuto di servizio, pensati per aiutare realmente la ristorazione moderna.** Non si tratta semplicemente di “piatti pronti”. Si tratta di una nuova filosofia operativa. Oggi il ristoratore non ha più soltanto bisogno di qualità, ma di sopravvivere a un mercato diventato durissimo. Trovare cuochi qualificati è sempre più difficile. Gestire brigate complete è costoso. Le bollette energetiche continuano a pesare sui conti economici. Gli sprechi incidono in modo drammatico sulla marginalità. I tempi di preparazione rallentano il servizio. E nel frattempo il cliente pretende rapidità, standard elevati e continuità qualitativa.



È proprio in questo scenario che nasce il **progetto delle buste gastronomiche Mancin Nadia Srl. Una gamma di specialità ittiche refrigerate, già cotte e pronte all'uso**, che consente a ristoranti, bistrot, pub, hotel, stabilimenti balneari, gastronomie, wine bar, tavola calda e cucine professionali di **servire in pochissimi minuti piatti di mare autentici, gustosi e costruiti secondo la tradizione gastronomica italiana.**

## COMUNICATO STAMPA



La linea comprende **numerose preparazioni di mare ad alto contenuto di servizio**, tra cui specialità come polpo con patate, polpo alla Luciana, seppie con piselli, seppie in umido, cozze alla tarantina, preparazioni “Base Mare” (ovvero antipasti di mare già pronti per essere serviti tal quale o impreziositi a piacere) e altri piatti pronti pensati per il foodservice contemporaneo, come ad esempio la novità **COTTO DI MARE**, che può essere un guazzetto di frutti di mare pronto (se servito tal quale, con il suo brodo di vongole) o un condimento

allo scoglio perfetto per risotti, linguine, spaghetti, fregola ecc). Il tutto viene realizzato all'interno del nuovo stabilimento produttivo di Mancin Nadia Srl, recentemente **inaugurato, forte di investimenti tecnologici** e impianti di ultima generazione, in un contesto produttivo che punta su elevati standard igienico-sanitari, sicurezza alimentare e qualità costante.

Il concetto è semplice ma rivoluzionario: **aprire la busta, scolare e servire (nel caso degli antipasti di mare) oppure aprire la busta, scaldare il prodotto in pochi minuti e servire (nel caso dei piatti pronti)** per avere più efficienza, più serenità gestionale e maggiore sostenibilità economica, con **vantaggi concreti e immediati: riduzione drastica dei tempi di preparazione, azzeramento totale degli scarti, controllo preciso delle porzioni, minori costi di personale, minore necessità di manodopera specializzata, riduzione dei consumi energetici in cucina, maggiore continuità qualitativa del piatto servito, ottimizzazione della gestione del magazzino.**



**Altro aspetto determinante** è che queste buste permettono anche a chi oggi fatica a reperire personale altamente qualificato di continuare comunque a **proporre piatti credibili, coerenti con la tradizione marinara italiana e gastronomicamente appaganti**. Non sostituiscono il ristoratore: lo aiutano. Non cancellano la cucina: le permettono di continuare a funzionare. Perché oggi, più che mai, il vero lusso nella ristorazione non è soltanto la qualità: è riuscire a **garantire continuità, velocità, sostenibilità economica e affidabilità del servizio.**

**Secondo Mancin Nadia Srl, il futuro del foodservice passerà sempre di più attraverso soluzioni intelligenti**, ad alto contenuto di servizio, capaci di alleggerire il lavoro delle cucine senza rinunciare al gusto, alla riconoscibilità e all'identità gastronomica italiana. **Una visione moderna, concreta e profondamente pragmatica.**

**Mancin Nadia Srl** è un'azienda veneta con oltre 50 anni di esperienza nel seafood italiano, specializzata in semiconservare ittiche, prodotti marinati e gastronomia di mare refrigerata. Radicata nel territorio del Delta del Po e oggi protagonista di un importante percorso di evoluzione industriale, l'azienda ha recentemente investito in un moderno stabilimento produttivo ad alta efficienza, con standard elevati di sicurezza alimentare, automazione e controllo della catena del freddo. Guidata da una nuova generazione imprenditoriale, Mancin Nadia Srl unisce tradizione e innovazione sviluppando soluzioni avanzate per il retail e il canale Ho.Re.Ca. Tra i progetti più strategici spicca la linea di piatti ittici pronti refrigerati ad alto contenuto di servizio, pensata per rispondere alle esigenze della ristorazione contemporanea in termini di efficienza, riduzione degli sprechi e continuità qualitativa. Un modello produttivo e commerciale orientato al futuro, che valorizza la qualità della materia prima e l'identità gastronomica italiana, reinterpretando il seafood in chiave moderna e funzionale.

**Mancin Nadia Srl** - Via Romea Nuova, 53 - 45012 Rivà di Ariano nel Polesine (RO) [www.mancinnadia.com](http://www.mancinnadia.com)