

Il terzo Mama Burger nel cuore di Milano



Percorso di lettura:

www.largoconsumo.info/052010/PL-0510-004.pdf (*Ristorazione commerciale*)

Per uno spuntino veloce a base di carne o una cena ispirata all'american style, ha aperto i battenti nel cuore di Milano, in via Agnello, il terzo locale targato **Mama Burger**, una catena che propone piatti di alta qualità abbinati a un servizio veloce e a una grande cura nella presentazione. Le proposte del menù vanno dal classico hamburger con patatine agli innovativi Veggieburger e Mamasoyaburger, fino al gustoso Blackangusburger, 230 g di carne di black angus, pomodoro, insalata iceberg e salsa BBQ, passando per le classiche Caesar salad.

Il progetto del nuovo Mama Burger è stato curato e realizzato dallo studio di architettura e interior design **Atelier P-G**, che ha ideato uno spazio urban style, in cui le grafiche e i colori della cultura pop si coniugano con la durezza di materiali quali le superfici in cemento grezzo, le catene cromate oversize appese sopra le casse, i tubi al neon e i neutrali pavimenti in resina.

Cma e le macchine da caffè "sostenibili"



Percorso di lettura:

www.largoconsumo.info/012010/PL-0110-004.pdf (*Piccoli elettrodomestici*)

Cma è il primo gruppo al mondo nella produzione di macchine per caffè espresso professionali, con una produzione di oltre 30.000 esemplari l'anno presenti sul mercato con il marchio **Astoria**. All'export è destinato il 75% della produzione, in particolar modo verso Germania, Francia e Inghilterra, mentre fra i Paesi dell'Est ottime soddisfazioni commerciali arrivano dalla Russia. Le ultime novità dell'azienda di Susegana (Tv) sono le macchine della linea Green line di Astoria, che garantiscono un risparmio energetico fino al 47% rispetto a quelle tradizionali. Sono poi in fase di studio, come spiega il direttore commerciale **Andrea Bianchin**, delle nuove macchine sostenibili ovvero dei prodotti riciclabili al 100%.