

EXPO

Giornata dell'ambiente: alta cucina sotto vuoto tra le eccellenze italiane

Villa Food ha inventato una tecnica che innova la pastorizzazione a freddo. L'azienda carnica è nata su iniziativa dell'ex consigliere regionale Paolo Ciani di Maura Delle Case

AZIENDE EXPO PASTORIZZAZIONE CUCINA SOTTO VUOTO

IN EDICOLA

Sfoggia MESSAGGERO VENETO

2 mesi a 14,99€

In più un BUONO da 10€ da spendere su ibs.it



ATTIVA

PRIMA PAGINA

03 giugno 2015

41

Condividi

Tweet

0

G+

0

LinkedIn

0

Pinterest



VILLA SANTINA. Le aziende che aprono in tempi di recessione sono un caso di per sé. Lo sono ancor più quando lo fanno in zone disagiate come la montagna. E investono cifre affatto risibili in innovazione.

Tanto da garantirsi, nell'arco di appena sei mesi di attività, un posto in prima fila a Expo, scelte a rappresentare uno dei cinque modelli italiani di comunità agroalimentare il prossimo 5 giugno, alla 43esima giornata mondiale dell'ambiente delle Nazioni Unite.

41

Condividi

Tweet

0

G+

0

LinkedIn

0

Pinterest

Protagonista della "favola" imprenditoriale è la friulana "Villa Food", azienda - come suggerisce il nome - di stanza a Villa Santina, nata l'anno scorso dall'iniziativa di un gruppo d'imprenditori capeggiati dall'ex consigliere regionale Paolo Ciani e votata alla produzione di pietanze cotte - sotto vuoto - a bassa temperatura e pastorizzate a freddo.

Una tecnica che consente di portare in tavola piatti gastronomici di altissima qualità, senza conservanti, naturali al 100%, con le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e le caratteristiche nutrizionali intatte.

Quanto sia innovativo il tipo di trattamento lo dice la "diffusione" del pastorizzatore a freddo in Italia dove a possedere un simile macchinario sono solo il consorzio del prosciutto di Parma e due aziende operative nel settore dei salumi. Villa Food è dunque l'unica azienda a impiegare questa tecnologia nel campo dei piatti "pronti".

Centoventi le proposte, per lo più gourmet, ideate e realizzate dallo chef stellato Ugo Zanini (già cuoco alla Taverna di Colloredo di Monte Albano), che ha prestato il proprio estro ad antipasti, primi, secondi, contorni e dessert.

Qualche esempio rende bene il livello del menù: si va dal baccalà mantecato alle code di gambero, dalla soppressata di piovra all'arrosto di pescatrice.

Le strutture ricettive clienti di Villa Food (tra cui si conta il Consorzio degli albergatori di Venezia) non devono far altro che scaldare il piatto e il gioco è fatto.

A Villa Santina, dove oggi sono occupate (nell'ex mensa) 6 persone, destinate a raddoppiare entro l'anno, si realizza l'intero ciclo produttivo: dall'approvvigionamento delle materie prime, alla realizzazione dei piatti, al confezionamento in contenitori idonei con pellicola "skin" fino alla pastorizzazione.

I vantaggi? Molteplici. Eliminando l'ossigeno, il sottovuoto non permette ai microrganismi nocivi di proliferare e garantisce cibi non contaminati e non contaminabili.

La bassa temperatura, invece, evitando lo choc termico della cucina tradizionale riesce a mantenere più dell'80% dei principi attivi e organolettici degli ingredienti contro il 10% della cottura normale.

L'unicità di Villa Food - forte della collaborazione con il Parco Agroalimentare di San Daniele del Friuli, l'Università di Udine e l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie - non si esaurisce qui. Come detto è l'unica azienda con prodotti gastronomici in Italia ad avere un pastorizzatore ad alta pressione a freddo in sede.

Trattamento che inattiva le forme microbiche potenzialmente pericolose e permette l'ottima conservazione dei cibi, della loro freschezza e delle proprietà organolettiche senza l'uso di conservanti e additivi chimici aggiunti. Senza contare l'aumento dei tempi di conservazione, in frigo, che vanno dai 40 fino ai 90 giorni.

Il 5 giugno l'azienda sarà ad Expo, raccontata da un ampio reportage alla 43a Giornata Mondiale dell'Ambiente delle Nazioni Unite.

In tale occasione, Earth Day Italia ha selezionato territori e imprese che hanno saputo migliorare la qualità del cibo prodotto, riducendo gli sprechi, valorizzando l'ambiente e diventano esempio da seguire a livello internazionale.

Una bella soddisfazione per una start up che si ritrova già ad essere un "case study".

©RIPRODUZIONE RISERVATA

 AZIENDE  EXPO  PASTORIZZAZIONE  CUCINA  SOTTO VUOTO

03 giugno 2015

