

15 dicembre 2015

Nuovavenezia.Gelocal.it

Ufficio Stampa Villa Food  
0432 1746101  
[pr@carterandbennett.com](mailto:pr@carterandbennett.com)

Carter & Bennett®  
CONSULENZA E SERVIZI PER LA COMUNICAZIONE

di Venezia e Mestre  
**la Nuova**.it

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

QUOTIDIANI LOCALI | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV



VERSIONE DIGITALE

SEGUICI SU



di Venezia e Mestre  
**la Nuova**



Cerca nel sito



QUOTIDIANI VENETI

HOME CRONACA SPORT VENETO **NORDEST ECONOMIA** ITALIA MONDO FOTO VIDEO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI PRIMA

Sei in: HOME > VILLA FOOD, LA START UP CHE ESPORTA...

VAI ALLA PAGINA SU **NORDEST ECONOMIA**

**NORDEST ECONOMIA**

IN EDICOLA

Sfoggia LA NUOVA DI VENEZIA E MESTRE

2 mesi a 14,99€  
In più un **BUONO** da 10€  
da spendere su [ibs.it](#)



ATTIVA

PRIMA PAGINA

## Villa Food, la start up che esporta piatti freschi da gourmet

*Fondata da soci veneti e friulani, l'azienda ha combinato la pastorizzazione a freddo con la cottura sotto vuoto che garantisce la conservazione, ma anche la qualità e il sapore per 90 giorni. E così la cucina italiana conquista il mondo*

15 dicembre 2015



UDINE, 15 dicembre 2015 - Villa Food è la risposta tutta italiana a chi pensa che le ricette fresche della gastronomia made in Italy non si possano esportare senza pregiudicarne gusto, salubrità e naturalezza.

Pastorizzazione a freddo e cottura sottovuoto a bassa temperatura: è grazie alla combinazione di queste due avanzate tecnologie che la start up Villa Food ha inaugurato di fatto la categoria della "sesta gamma alimentare", con oltre cento

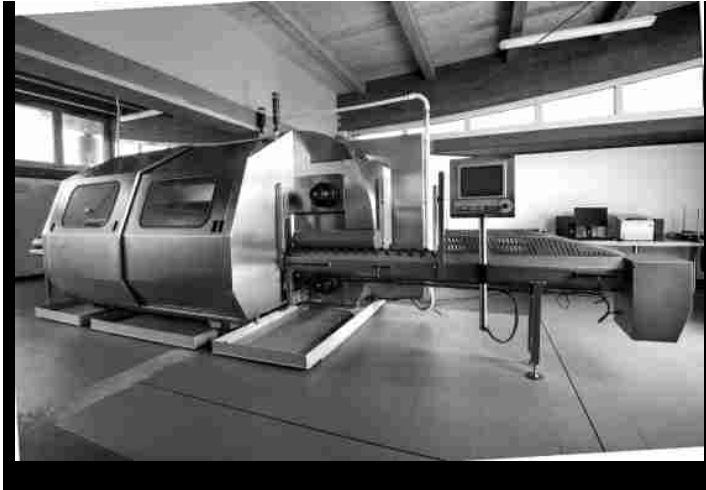
specialità gastronomiche in grado di raggiungere potenzialmente ogni parte del mondo, con la stessa freschezza del primo giorno.

Piatti gustosi, nutrienti, eccezionalmente sani e sicuri fino a tre mesi, ma senza l'aggiunta di alcun conservante: per il mondo del food di qualità, l'utilizzo abbinato di queste tecnologie rappresenta una vera rivoluzione.



Mentre il sottovuoto migliora la conservazione delle preparazioni, la cottura a bassa temperatura permette di mantenere intatti gli assetti nutrizionali del prodotto fresco: si disperde infatti soltanto il 25 per cento delle vitamine e dei sali minerali del prodotto crudo, contro il 90 per cento delle cotture tradizionali.

Successivamente, si passa alla pastorizzazione a freddo (sintetizzata dall'acronimo HPP, High Pressure Processing) che allunga la vita dell'alimento fino a tre mesi, annullando ogni carica batterica senza però comprometterne (come avviene per la pastorizzazione a caldo) le proprietà nutrizionali, le caratteristiche organolettiche e naturalmente la sicurezza alimentare.



Un'impresa, quella di Villa Food, nata da un gruppo di imprenditori friulani e veneti, uniti dalla passione per la gastronomia italiana di alta qualità, resa però disponibile a tutte le latitudini, in modo facile e senza sprechi.

"Il nostro obiettivo è proporre cibi sani, gustosi, totalmente sicuri - spiega **Paolo Ciani**, presidente di Villa Food - e anche sostenibili, visto che non ci sono scarti. In pochi minuti è possibile servire in ogni parte del mondo pietanze eccellenti dal punto di vista qualitativo e nutritivo, con tutto il sapore, l'aspetto e la consistenza di un piatto cucinato al momento con ingredienti freschi".

La carta di Villa Food conta già più di cento ricette gourmet tra antipasti, primi e secondi a base di carne, pesce o vegetariani, oltre a una scelta di contorni che varia in base alle disponibilità stagionali.

Tutti i piatti sono stati messi a punto dall'équipe di **Ugo Zanini**, chef stellato che ha sviluppato il menu con l'aiuto di professionisti e ricercatori del settore agroalimentare.

Un'importante collaborazione scientifica è già stata avviata con l'Università di Udine, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, per progetti di studio sulle nuove frontiere della conservazione alimentare.

Ogni fase della produzione – dall'approvvigionamento di ingredienti freschi alla pastorizzazione ad alta pressione – si svolge a Villa Santina, nel cuore delle Alpi Carniche friulane - dove la start up ha sede.

@ElenaDelGiudice

Se vuoi essere aggiornato sulle notizie più importanti di **NORDEST ECONOMIA** iscriviti alla newsletter gratuita e riceverai nella tua posta il punto della giornata

Inserisci il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

Powered by [News@me](#)