

Ufficio Stampa Villa Food
0432 1746101
pr@carterandbennett.com[Home](#) / [Gusto](#) / **Villa Food a Expo Riva Hotel**

Villa Food a Expo Riva Hotel

Sarà presentato agli operatori di settore il primo menu gourmet di sesta gamma prodotto dall'azienda di Villa Santina



28/01/2016

Ci sarà anche **Villa Food** tra gli espositori di **Expo Riva Hotel a Riva del Garda**, in provincia di **Trento**, una delle più importanti fiere dell'hôtellerie e della ristorazione professionale. Dal **31 gennaio al 3 febbraio** la start up innovativa presenterà agli operatori del settore alberghiero il suo rivoluzionario menu: più di cento specialità della gastronomia made in Italy che – grazie all'innovativa combinazione tra cottura sottovuoto a bassa temperatura e pastorizzazione a freddo – rimangono gustose, nutrienti, sane e sicure fino a 90 giorni, senza l'aggiunta di conservanti.

Si tratta di una grande novità per il mondo del food di qualità, che grazie all'uso delle due tecnologie innovative vede allungarsi la shelf life degli alimenti fino a tre mesi senza che gusto, salubrità e naturalezza siano compromessi. 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 soltanto il 25 per cento delle vitamine e dei sali minerali del prodotto crudo, contro il 90 per cento delle cotture tradizionali.

Successivamente, la pastorizzazione a freddo (sintetizzata dall'acronimo HPP, High Pressure Processing) 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.

“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 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, nata da gruppo di imprenditori veneti e friulani, ha sede.