

Ufficio Stampa Villa Food
0432 1746101
pr@carterandbennett.com

La rivoluzione Villa Food a Expo Riva Hotel

01/2016

Direttore: Claudia di Meglio - direttorenews@gmail.com

PDF



Sarà presentato agli operatori di settore il primo menu gourmet di "sesta gamma"

Dal 31 gennaio al 3 febbraio la start up friulana parteciperà al salone dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale di Riva del Garda. Porterà le sue pietanze cotte sottovuoto a bassa temperatura e pastorizzate a freddo, che si conservano fresche come il primo giorno per tre mesi senza l'uso di alcun conservante

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.