

di Gianni De Cecchi & C.



del Santo ^{S.a.S}

Rassegna stampa dedicata a

di Gianni De Cecchi & C.

del Santo

MAHMO:
QUESTO ARTICOLO È STATO
SCRITTO DOPO LA FIERA DI CHICAGO

chocolate, baked goods, meat and frozen foods. Consumers are looking for higher quality in these products, and are increasingly buying better coffee, cheese, pasta and so on, often at food stores that specialize in offering a broad selection of these products.

Cruising from booth to booth was fun, and tasting the samples each exhibitor offered was even more fun. But, we were on a mission and looking for new and exciting items to report to our readers.

Last week, we wrote about domestic products. This week, we discuss imported items being handled by local and area distributors.

FROM BELGIUM

Cleo's chocolates of Belgium in their pretty packages were nicely displayed. There were chocolate oysters filled with chocolate seashells, chocolate lobsters filled with chocolate seashells, pralines of all kinds, truffles, little hearts with amarena cherry filling and wrapped in red foil, Easter eggs, Easter bunnies and lollipops of all shapes and sizes.

Cleo's chocolates are sold in fancy food shops. For information, contact Cleo Belgian Confectioneries Inc., 333 Sylvan Ave., Englewood Cliffs 07632, or call 871-4229.

Loeza, a Belgian company, makes fruit juices that are 100 percent pure. Nothing added, nothing taken out.

The company has always been a firm believer in the very best quality, including the very best

flavors, natural, ice lemon, frosty lime, and Arctic orange. Available in 16-ounce, four-pack and family size 2-liter bottles. Connoisseur is sold in supermarkets. There is no sodium, no sugar and no calories in the product.

FROM ITALY

There are so many products being imported from Italy, it is mind-boggling.

One import, a ready-to-eat product by Del Santo is sure to catch on, because heating or cooking is not involved. It is ready to eat as is, if desired. This product makes a great lunch or snack, and poured over hot cooked pasta an excellent entree. Mixtures of mushrooms and tuna, beans and tuna, mushrooms in a Venetian sauce, and sliced mushrooms come in 5.70- and 13.40-ounce glass jars.

For information, contact Giambol Food International, 117 White Oak Lane, Old Bridge, 08857, or call 679-4443.

Sicily was well represented, especially the Province of Ragusa. Introduced were the fabulous tomato products of Spataro: tomato paste, tomato chunks, tomato sauce and tomato for pizza.

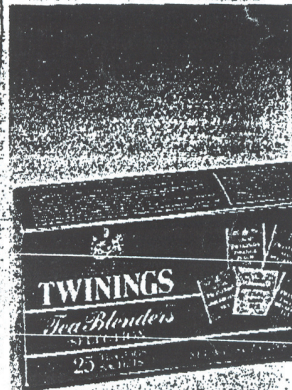
Another product of Ragusa is the delicious Pasta Rosario made from durum wheat and enriched with vitamins and Scollo, a delightful extra virgin olive oil.

An exhibitor from Ragusa, Gisol, the company that imports the Ragusini chocolates we wrote about last year, was represented again this year. It im-

ported Ragusa. He graciously gave us the recipe for Focci di Neve (Snow Flakes).

From Lecce, we tasted an excellent extra virgin olive oil made by Ettore Labbate. All of the above items are available in our area. For information, contact Stevens Food Service Inc., 480 Main Ave., Wallington 07057, or call 778-0400. Another distributor is Italtrading Enterprise Inc., 7552 Lamont Ave., Staten Island, N.Y., 10312, or call (718) 494-7800.

Parma Alimentare was there with its renowned Parmigiano-Reggiano cheese. This, of course, is not a new item, but so many new distributors are moving it this much sought-after cheese, that the booth is always



Twinings Tea has introduced sampler!

From Italy, 1988

1/8/93 un'unità Fox e Forc'm

IN CUCINA

A CURA DI EDOARDO RASPELLE

Un menu completo, dall'antipasto al dolce. Cominciamo con un salto in una delle più tipiche zone gastronomiche italiane, l'alta collina di Parma, la Val di Taro, per una sfiosità di funghi di bosco. Dal banco dei prodotti freschi è poi la volta di succulenti tortellini (anche se dall'etichetta in caratteri illeggibili). Facciamo quindi una tappa all'estero con un'azienda che importa il Tilsit, famoso formaggio svizzero e bavarese. Si chiude con una crema di marroni: un cuochiano, magari un po' troppo "pienotto", ma giusto per finire in dolcezza.

■ **Funghi di muschio all'olio d'oliva Delucchi**, peso netto grammi 280, pagato lire 6.090.

I funghi vengono da Borgo Val di Taro, poi sono "prodotti" nello

stabilimento di Santa Giustina in Colle (provincia di Padova), infine distribuiti dall'Althea di Parma: insomma, giro di mezza Italia per questa preparazione il cui vasetto è ricco di notarelle un po' retoriche, ma povero di altre segnalazioni.

Non dico le calorie, visto che tutti i funghi non danno grandi problemi, ma certo avrei voluto sapere, oltre che il peso netto, qual è il peso dei funghi una volta sgocciolato il liquido di governo. E poi, perché hanno adoperato l'olio d'oliva (oltre tutto presentato in modo erroneo come "l'ingrediente più naturale") quando sarebbe stato certo più appetitoso l'olio extravergine?

A parte l'eloquio verboso del pendaglio, apprezziamo il sigillo di garanzia e, soprattutto, la bontà delicata di que-

sti funghi che, oltre tutto, sono diversi dal solito, magari meno pregiati dei porcini ma piacevoli per accompagnare, senza spendere troppo, un bel piatto di prosciutto crudo, il tradizionale, sempre gradito antipasto all'italiana.

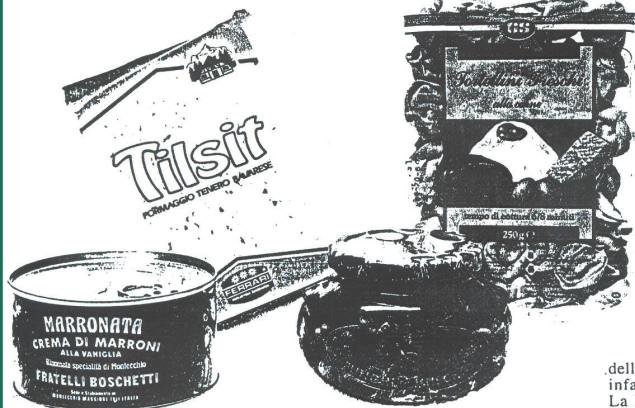
■ **Tortellini freschi alla carne GS**, prodotto confezionato da Ca' Veneta, via Pacinotti 25, San Giovanni Lupatoto (Verona), peso netto grammi 250, pagato lire 3.580.

Molte cose nella confezione non mi vanno: innanzi tutto le scritte, che sono complete ed esaurienti ma illeggibili. Di questi tortellini hanno indicato calorie, proteine, gli ingredienti ben elencati, ma non basterebbe la più perfezionata delle lenti d'ingrandimento per capirci qualche cosa. Anche il disegno è, se non errato, certo parziale: si intravede

un bel pezzo di manzo e una punta di formaggio tipo grana; poi invece si legge che c'è carne "bovina e suina" e che, oltre al formaggio grana (quale?), in percentuale del resto solo del 2,5 per cento (6,25 grammi su 250!), c'è anche un non meglio identificato e generico "formaggio", e in più i soliti "aromi" non meglio precisati. Per quel che riguarda il gusto, a parte una certa preponderanza del pane grattugiato, questi tortellini freschi sono perfetti, ottimi, gustosissimi.

■ **Tilsit**, formaggio tenero bavarese, Ferrari, strada provinciale 107, Ossago Lodigiano (Milano), peso netto grammi 250, pagato lire 3.170.

«Altri nostri prodotti: grana reggiano padano, granmix, Emental svizzero bavarese, Asiago, Edam, Edamer, Fontalpe, Gorgonzola, Gouda, Pecorino, Pirenei, Provone, burro». Così recita il foglio di celofane in cui è confezionato questo famoso, ghiotto formaggio, ma c'è qualche cosa che non va: in effetti, d'accordo che "Solo il buono diventa Ferrari", come dice la pubblicità, però alcuni di questi prodotti vengono fatti ben lontano dalla sede dell'azienda milanese, infatti sono stranieri. La Ferrari, come del



Le scelte di Casaviva, 01/08/1993

BOOKS

Wishes and wondering about Ralph Ellison's second novel. Page C13.



DANCE

Peter Rabbit stars with the Royal Ballet. Page C13.



MUSIC

Cobain's friends sing of death in the language of grunge. Page C13.



THEATER

In 'Shaker Heights,' grown-ups in age only. Page C18.

The Living Section

WEDNESDAY, APRIL 20, 1994

New York Times

C1



A Three-Star Secret: It's the Ingredients



Visits with great cooks: a periodic series.

By BRYAN MILLER

IT is not easy being hailed as the greatest chef of your generation—diners arrive with magnifying glasses, looking for cracks. But Alain Ducasse, 37, of the restaurant Les 15 in the Hôtel de Paris in Monte

casse is to go to the market with him. He does not just shop; he forages. The day before the dinner, he visited Balducci's in Greenwich Village and toured the cramped, stocked-to-the-rafters store as if he were in a casual open-air market on the French Riviera, nibbling and munching his way through the aisles.
New-looking, approachy Chef Ducasse



The New York Times

Copyright © 1994 The New York Times

NEW YORK, WEDNESDAY, APRIL 20, 1994

13 cents (based on the greater New York metropolitan area)

New Shop, Italian Accent

Although named for another mushroom, which will not be available fresh until the fall, Porcini Trading Company, 1450 Second Avenue (75th Street), will also have fresh morels, \$24 a pound, when it makes its debut on Friday. Owned by Ulisse Cassaro and Dominick Acquista, produce dealers in the Hunts Point Market in the Bronx, and Giuseppe Abate, a chef, this new small but well-stocked wholesale and retail market specializes in imported produce, mostly from Italy.

It also sells some vegetables that are cooked, packed in sunflower seed oil and ready to add to pasta dishes, risottos and so forth: Delsanto, a company in Padua, Italy, is packing sliced porcini, pleurottes (oyster mushrooms), chanterelles and baby artichokes in 600-gram (one and a quarter pound) shelf-stable soft vacuum packages. They range in price from \$10 for the pleurottes to \$35 for the porcini and are excellent. Smaller sizes will soon be available.

Food Notes

Florence Fabricar

■ Finding the morels of spring ■ A new shop named Porcini ■ Coffee seminar ■ Health food for Earth Day ■ Mother's Day cooking classes.

The Morels of Spring

Fresh morels are to spring as white truffles are to autumn. But unlike truffles, which are imported from Italy, most of the morels on the market are gathered in this country, mainly in the Pacific Northwest, the northern Midwest and the Middle Atlantic regions. They should be available for at least a month.

This year's crop of morels, which have deeply crinkled, pointy caps, has been limited by the amount of cold, wet, snowy weather. Although prices can change from day to day, in many of the markets they are as low as they have been in previous years. Look for small dark-brown morels for the most intense flavor. White morels, which are actually beige, have a more delicate flavor. Large morels are good when stuffed.

Sources include Gourmet Garage, 47 Wooster Street (near Broome Street) and 433 East 91st Street, \$22 a pound; Aux Délices des Bois, 4 Leonard Street (near Hudson Street), \$29 a pound, and Balducci's, 424 Avenue of the Americas (Ninth Street), \$39.92 a pound.

They are also sold at Dean & DeLuca, 560 Broadway (at Prince Street), \$36 a pound; Grace's Marketplace, 1237 Third Avenue (71st Street), \$34.98 a pound; Butterfield Market, 1114 Lexington Avenue (78th Street), \$25 a pound, and By Choice, 2328 12th Avenue (at 132d Street), \$34.99 a pound.

In New Jersey they are available at Bon Appétit, 301 North Harrison Street, Princeton, in two-ounce packages for \$2.95 (that's \$23.60 a pound). Jerry and David's Red Horse Market in East Hampton, L.I., has them for \$24.95 and the Hay Day markets in Greenwich, Westport and Ridgefield,

Conn., are selling fresh morels for \$49.99 a pound.

New Shop, Italian Accent

Although named for another mushroom, which will not be available fresh until the fall, Porcini Trading Company, 1450 Second Avenue (75th Street), will also have fresh morels, \$24 a pound, when it makes its debut on Friday. Owned by Ulisse Cassaro and Dominick Acquista, produce dealers in the Hunts Point Market in the Bronx, and Giuseppe Abate, a chef, this new small but well-stocked wholesale and retail market specializes in imported produce, mostly from Italy.

It also sells some vegetables that are cooked, packed in sunflower seed oil and ready to add to pasta dishes, risottos and so forth: Delsanto, a company in Padua, Italy, is packing sliced porcini, pleurottes (oyster mushrooms), chanterelles and baby artichokes in 600-gram (one and a quarter pound) shelf-stable soft vacuum packages. They range in price from \$10 for the pleurottes to \$35 for the porcini and are excellent. Smaller sizes will soon be available.

The shop will be open daily from 7 A.M. to 9 P.M. Delivery in New York City will be available free for orders over \$50. Telephone: (212) 717-4653.

Seminar for Coffee Buffs

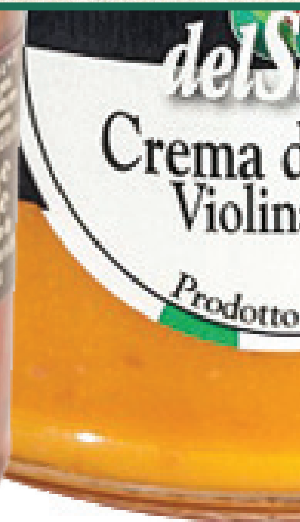
On Saturday at 10:30 A.M., George Howell, a walking encyclopedia on coffee, will give a two-hour seminar about coffee at the New Canaan Public Library, 151 Main Street, New Canaan, Conn. Mr. Howell is the president and founder of Coffee Connection in Boston (now owned by Starbucks of Seattle). The seminar is free, but reservations are required

The New York Times, 20/04/1994

Juraci Formighieri



Enrico Paccagnella na apresentação dos produtos DelSanto, no Hotel Vila Vitória



...DAL CUORE DELLA NATURA • DAL CUORE DI

Curitiba recebe a DelSanto

Com um sistema inédito de envasamento, está chegando ao Brasil os produtos da empresa italiana DelSanto, importados pela Vicking Ltda. Trata-se de pacotes contendo vários tipos de champignons, ou cogumelos comestíveis, que ao contrário dos que existem à venda no mercado brasileiro, não contêm nenhum tipo de aditivo químico e nem têm o sabor alterado pelas técnicas conhecidas de conservação. O conteúdo dos pacotes é apenas champignons e óleo de girassol. De acordo com Enrico Paccagnella, maître e sommelier (pessoa que aconselha os vinhos certos com os pratos certos), o produto, além de manter todos os nutrientes, também apresenta uma maior praticidade na preparação das iguarias culinárias.

A apresentação dos produtos DelSanto aconteceu no dia 23, no Hotel Vila Vitória, em Curitiba, junto aos maiores maitres da capital. Daqui a 25 dias os produtos chegam ao mercado nacional, e segundo Paccagnella, por terem qualidade superior, deverão agradar o paladar dos brasileiros.



Gazeta do Paraná (Brasil), 1997



Mercato Globale

THE WALL STREET JOURNAL *Una settimana di notizie, analisi, personaggi e affari dal mondo*

DOW JONES

© 2007 Dow Jones & Co. Inc. All Rights Reserved

PRIMA COLONNA

Gm, ingrana la quarta. Per ora solo a Wall St.

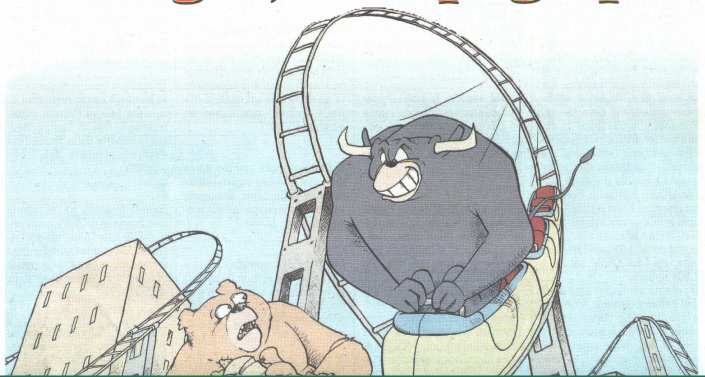
In borsa il titolo ha recuperato il 40% dai minimi di maggio

di Mike Spector
e Serena Ng

Nella gara in corso tra le Big Three di Detroit, per recuperare il terreno perduto, la General Motors è partita in quarta. Ma gli investitori che valutassero sulla possibilità di acquistare azioni della casa automobilistica, devono sapere quali sfide riserva il futuro. Le azioni Gm hanno recuperato il 40% dal minimo registrato nel maggio dell'anno scorso. Parallelamente, le obbligazioni della società sono salite del 20%. Nel 2006 la casa automobilistica si è data da fare per raccogliere i liquidi indispensabili per evitare una crisi finanziaria, ha ridotto le spese e ha lanciato nuovi modelli sui

Negli Usa cresce il numero di proprietari di case e appartamenti che, spaventati dal calo dei prezzi, cercano in tutti i modi di recedere dai contratti di acquisto

Case giù, non pago più



ALIMENTARE/2 La padovana Del Santo punta sulla frutta lavorata e sulle confezioni in busta d'alluminio. Per sfondare anche fuori dall'Italia

Affari in salsa e purea

Una nuova purea di frutta, in confezione da 1 kg, per la pasticceria, la gelateria e la ristorazione, messa in questi giorni sul mercato, può essere la carta vincente di Del Santo, l'azienda di Fratta di Santa Giustina in Colle, nel Padovano, che da svariati lustri produce una serie di prodotti alimentari che vanno dai funghi agli asparagi sott'olio o in salamoia, dalle creme, sempre sott'olio, per l'industria, ai sughi per condire la pasta, al passato di pomodoro biologico. Il tutto in vasi di vetro o in buste d'alluminio. E poi una purea di frutta al 100% cui sono affidate le speranze per sfondare nell'export, che oggi rappresenta solo il 10% della produzione, con Giappone e Spagna come mercati principali. «Per ampliare i nostri ricavi», dice Gianni De Cecchi, titolare dell'azienda di famiglia e responsabile dei nuovi prodotti, «sarà necessario inventare buste o vasi con più ampi margini di guadagno. Noi mettiamo in commercio prodotti nuovi e questo dovrà rimanere la nostra forza. Punteremo anche sulle creme, da

quella di zucca alla rucola, dai funghi agli asparagi. Sarà anche necessario che il mercato interno lotti meno per il prezzo e più per la qualità. Il laboratorio interno, che abbiamo creato con notevoli investimenti, ci aiuta molto nella ricerca della perfezione ed è un luogo d'analisi che lavora anche per conto terzi».

Con 1,5 milioni di euro di fatturato nel 2006 (il 30% della produzione è per conto terzi) e la previsione di chiudere quest'anno con un incremento attorno al 12%, alla Del Santo si punta molto anche sulle confezioni. «La busta in alluminio», conclude De Cecchi, «ci ha portato molti vantaggi. Rispetto al barattolo, usato ancora da

molte aziende, le buste pesano meno, occupano minor spazio, anche quando diventano un rifiuto. Contengono meno olio, sono più facili da sterilizzare, non si arrugginiscono. In più si risparmia sui costi di trasporto, di smaltimento e le caratteristiche organolettiche subiscono minori variazioni. Anche se, per le confezioni da 5 chili, non ci sono alternative». (riproduzione riservata)



Gianni De Cecchi

Atmosfera  Design e Cultura Gastronomica | www.ristorarte.net

€ 4,50
EDIZIONE
MILANO E
LOMBARDIA

RistorArte

MANGIARE E BERE A MILANO E IN LOMBARDIA

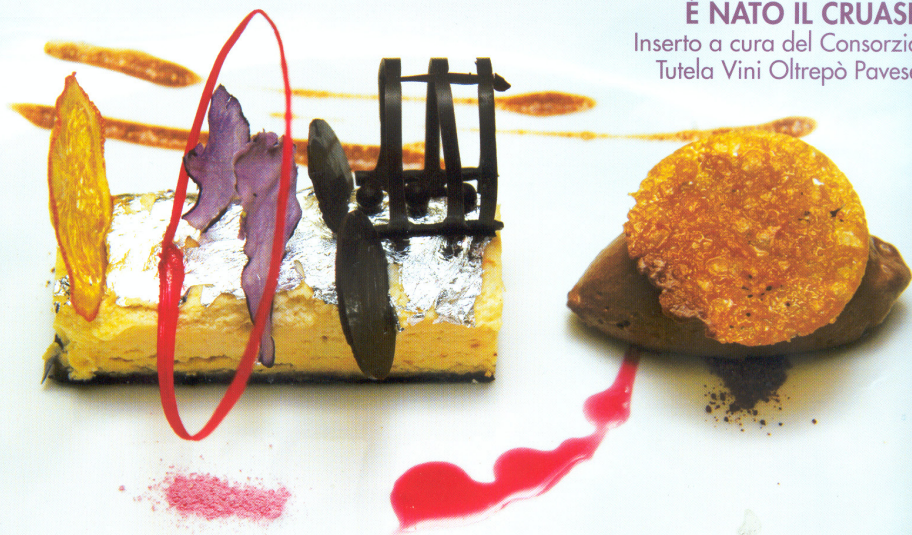
I DOLCI DI NATALE E RE PANETTONE

ACQUA PREZIOSA

Inchiesta a puntate

È NATO IL CRUASÉ

Inserito a cura del Consorzio
Tutela Vini Oltrepò Pavese



CI HANNO RIDATO IL SAVINI

La cucina di Matteo Torretta restituisce
a Milano il suo ristorante simbolo

SPECIALE MACEF E HOST

13 pagine

MANGIARE BENISSIMO

Ulmet: non solo risotto giallo
L'Assassino colpisce ancora

EDIZIONI VITAMINE  MILANO

Specificazione in abbonamento postale - Art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Filiale di Milano - rivista trimestrale - n° 19 - anno V - Dicembre 2009



LA LEGGENDA DELSANTO... CONSERVATORE

Semplicemente originali, sani e genuini, i prodotti proposti da delSanto non passano inosservati. L'azienda, che ha sede a Santa Giustina in Colle in provincia di Padova, è attiva da più di trent'anni ed è specializzata nella conservazione di frutta e ortaggi, realizzati nel pieno rispetto della stagionalità. La produzione si rivolge al grande pubblico dal palato raffinato, ma anche all'alta ristorazione. Fiori all'occhiello sono la linee Natura e Natura Bio, completamente realizzate senza conservanti, amidi, glutammati e additivi chimici, con materie prime biologiche provenienti da zone strettamente controllate. L'ingrediente segreto di queste prelibatezze è Marc Farellacci, lo chef che da ormai quattro anni crea le singolari ricette dei prodotti delSanto.

Più di 120 le proposte, per preparazioni che possono costituire la base o il condimento di originali piatti. Tra le produzioni più sfiziose l'aglio rosa di Lautrec label rouge confit in olio extra vergine d'oliva Bordeo, ideale per la preparazione di bruschette, spaghetti o per aromatizzare carni al forno, la crema di sedano verde confit allo zenzero e la composta di mele cotogne allo zenzero, da abbinare a formaggi e bolliti, il radicchio rosso tardivo in olio extra vergine di Sicilia, ottimo da gustare come contorno o antipasto con scamorza affumicata alla piastra, secondo il consiglio dello chef. Al 100% biologici anche la passata a base di pomodori di produzione veneta e la polpa di mele Golden del Trentino, completamente al naturale, senza zucchero aggiunto.

Non manca una linea totalmente dedicata alle zuppe, con legumi e cereali biologici provenienti dalla Toscana, tra cui la mescuia spezzina, tradizionale piatto tipico di La Spezia a base di farro, cicerchie, ceci, fagioli cannellini, nato dal connubio tra la cucina ligure e quella toscana. Un'altra chicca imperdibile è la vellutata di zucche potimarron e castagne della Valcamonica, che si presta a diversi utilizzi, ideale come condimento per risotti.

DOVE TROVARLI: gastronomia Arte e Cucina dei Flli Albertazzi, Via Maiocchi angolo Via Stoppani, Milano
INFO: delSanto - Via Pio X, 18
35010, Fratte di S. Giustina in Colle (Padova)
Tel. 049.5790598 - delsanto@delsanto.it



RistorArte, dicembre 2009

vivi! milano



Analcolico è trendy

Happy hour a zero gradi: colorati e fantasiosi,
ecco i migliori cocktail della città.
Con i nostri voti e le schede dei locali **DA PAGINA 4**

TEATRO

Camillieri allo Strehler:
300 inviti.
Festa del teatro:
240 inviti

PAGINA 39 E 35

ARTE

Opere erotiche
in arrivo dal Giappone
a Palazzo Reale:
100 inviti

PAGINA 59

IN FIERA

Torna «Ludica»,
tra videogame, giochi
tradizionali e tornei:
100 inviti



SPESA DOC



ZUPPE, PASSATE & C.

Se si vogliono fare buoni prodotti alimentari, ci sono due approcci: specializzarsi in un solo prodotto (o in una scelta limitata) oppure farne tanti, ovviamente sempre rispettando i precetti del buono, che sono filiera corta e controllata a preparazioni curate. Il Laboratorio del Santo di Fratte di Santa Giustina al Colle (Padova) ha optato per il secondo approccio. Producono oltre 120 articoli di alta gamma, spesso bio, dalle verdure conservate ai confit alle zuppe di legumi. Fra i più gettonati, la passata di pomodoro (3,20 euro), le cipolline borettane all'aceto balsamico (5,50 euro) e una ghiotta zuppa di zucca potimarron (7 euro). Le trovate da Arte e Cucina.

■ GASTRONOMIA ARTE E CUCINA DEI F.LLI ALBERTAZZI.
VIA MAIOCCHI ANG. STOPPANI
☎ 02.29.53.15.04. CHIUSO
DOMENICA E LUNEDI
POMERIGGIO



ViviMilano (Connere della Sera),
14/10/2009

Le botteghe

un impianto a ciclo continuo, un blend da olive frantoio, moraiolo e leccino: fresco, erbaceo e "toscano".

**CONSERVE
FINAGRICOLA
BATTIPAGLIA (SA)**
v.le Spagna
zona industriale
tel. 0828 614 511
www.finagricola.it

Una produzione molto estesa, venduta in Italia e all'estero, delle tipologie ortofruttili più tipiche del sud Italia, meloni, peperoni e melanzane, coltivate con il sistema della lotta integrata, oltre a lattughe baby. E una vocazione particolare per i pomodori, proposti in un'ampia gamma di varietà. Il fiore all'occhiello è il datterino, apprezzato per l'equilibrio tra dolcezza e acidità. Finagricola lo segue dalla semina alla trasformazione, in conserve e in sughi pronti, fino alla commercializzazione.

**FRUTTA
& VERDURA
BELDRIGHI
MONTICELLI
D'ONGINA (PC)**
via Martiri della
Libertà, 61
tel. 0523 829 137
CHIUSO giovedì
pomeriggio e
domenica

In quella che si definisce la capitale dell'aglio, sotto ai portici del centro del paese, annunciata da carretti pieni di arance, meloni, zucchine e mele, e un grappolo d'uva quale simbolo della bottega, Beldrighi è sosta imperdibile per chi desidera primizie colte, secondo stagione, nei campi intorno. Rarità d'antico sapere accanto a frutti esotici dai mille colori, una bontà dietro l'altra. All'interno della bottega trovate anche le mostarde cremonesi e la giardiniera firmata Luccini, l'olio Ardoino, conserve ittiche e biologiche, i legumi, la pasta e l'olio del Frantoio Bartolini, i prodotti Jada, oltre a ceste e cestini lavorati artigianalmente. Competenza e gentilezza del servizio.

**GASTRONOMIA
MIMI LA
CASA DEI
SAPORI
BERGAMO**
via B. Colleoni, 26
tel. 035 248 358
CHIUSO martedì
ORARIO lunedì-venerdì
10.00/21.00
SABATO e domenica
9.00/21.00
C'è bottega e bottega. Questa degli Ammodeo,



**CEREALI
NATURA
DEL SANTO
SANTA GIUSTINA
IN COLLE (PD)**
loc. Fratte via Pio X, 18
tel. 0495 790 598
www.delsanto.it

Chi conosce la mescia spezzina, antica zuppa di legumi e cereali punto di incontro fra la cucina ligure e quella toscana, lo sa: bisogna mettere le granaglie a mollo un giorno intero e cuocerle a lungo. E azzeccare la cottura. La mescia è figlia della fantasia e della necessità delle mogli dei portuali de La Spezia che, andavano a raccogliere sulle banchine del porto il farro, le cicerchie, i ceci e i fagioli che cadevano dalle fenditure dei sacchi di granaglie scaricati dai vascelli. Non ha quindi una ricetta codificata e ufficiale con le quantità e le varietà ben definite degli ingredienti. La ditta padovana Del Santo, nella linea Natura, bio e convenzionale, creata in collaborazione con lo chef corso Marc Farellacci del ristorante L'Assassino di Milano, la propone già pronta da gustare: basta aprire la busta in accoppiato di alluminio, scaldare il composto, aggiungere olio extravergine, se volete una macinata di pepe o qualche altro ingrediente a piacere, e il gioco è fatto. Della linea Natura anche prodotti del grande orto e del generoso frutteto italiano, in buona parte da agricoltura biologica, proposti già cotti e in versione gourmet – dalle cipolle ramate di Montoro confit agli asparagi bianchi, dallo scalogno in agrodolce ai funghi porcini e finferli trifolati, dalla vellutata di zucca Potimarron con castagne della Valcamonica ai lamponi al vino rosso – ottenuti da materie prime d'annata lavorate dal fresco e trasformate con olio extravergine d'oliva di Sicilia, senza uso di aromi di sintesi. Tra questi sveltano i legumi, come i fagioli zolfini del Pratomagno e la vellutata di borlotti al rosmarino. In vendita nei negozi di alta gastronomia del nord Italia. Per ora.

a Bergamo Alta, di fronte alla storica pizzeria di famiglia (Mimmo), seleziona i prodotti con rispetto e personalità. Li presenta in un ambientino di calore e colore (travi a vista, mura in faccia vista, nicchie, madie antiche, banchi e banconi) dove tutto invoglia alla spesa. Da portare via il pane di casa, frutta e verdura bio, pasta artigianale, mostarde di Voghera, conserve campane, olio, creme e pesto

liguri, il cioccolato Giraudi, latte, yogurt e tante altre leccornie bergamasche. Bottega ma anche gastronomia e osteria, con possibilità di degustare selezioni di salumi (mortadella antica ricetta bolognese, bresaola di fassona), formaggi (da Signorelli di Ol Formager), primi, carni, dolci al cucchiaino (anche d'asporto) e tranci di pizza. Altra sala per l'enoteca, fornita di vini, birre e acque di livello internazionale.

**GELATERIE
RENON
VERONA**
lungadige Cangrande,
24
tel. 0458 345 686
www.gelateriaranon.
com
CHIUSO venerdì;
sempre aperto
in estate

Gelateria di
tradizione, fondata
da Antonio Renon,
bellunese di nascita.
Il trasferimento nella
sede attuale, vicino
al corso dell'Adige

Ottimi a lungo, senza conservanti

Sono i prodotti alimentari in busta a marchio DeSanto

Fondata nel 1971 dalla passione imprenditoriale di Gianni De Ceccchi, per i primi due anni della sua attività DeSanto non ha fatto che investire in uno studio forsenato, frequentando assiduamente la parmigiana Stazione sperimentale per l'industria delle conserve al fine di pervenire a soluzioni originali e innovative. "Il primo traguardo importante in questo senso

narità dell'impresa padovana specializzata nella lavorazione e conservazione di ortaggi, legumi, frutta e funghi freschi è il concetto che un prodotto alimentare conservabile nel tempo non debba necessariamente contenere conservanti". Perciò i tanti prodotti DeSanto garantiscono durata e affidabilità senza contenere quelle aggiunte che li impoveriscono sotto il profilo nutri-

torio della certificazione Iso 9001 e di un laboratorio di analisi batteriologiche e chimiche interno stabilimento - a Fratte di Santa Giustina in colto, DeSanto ha potuto esportare in tutta sicurezza da un capo all'altro del globo. "Il 2014 - continua De Ceccchi - è un anno in cui avviamo il protrarsi della crisi congiunturale e la scarsa liquidità della nostra pur vasta ed eterogenea clientela. Nonostante siamo assolutamente fiduciosi nel futuro e continueremo a lavorare con la passione di sempre per mantenere inalterate quelle peculiarità di eccellenza che confermiamo ai prodotti a marchio come pure a quelli realizzati conto terzi". Si perché la più recente sfida nella quale si è calata DeSanto è l'ideazione della linea Space Food. In collaborazione con Argotec, i nostri hanno aderito a un progetto che è costato un anno e mezzo di ricerca pervenendo alla produzione e confezionamento di alimenti preventivamente lavorati dallo chef Stefano Polato, il quale ha sviluppato ricette pensate per garantire pasti equilibrati e ricercati agli astronauti sulla Stazione spaziale internazionale (Iss) durante le missioni di lungo corso.

zionale e organolettico come glutammati, amidi e additivi chimici. Il tutto secondo un criterio di stagionalità che sottolinea una volta in più la comprensione della natura e della sua preziosa ciclicità che caratterizza l'azienda. Grazie a questa filosofia DeSanto si è fatta conoscere "preziosamente in ogni parte del mondo e, in



ci ha spiegato De Ceccchi - è stato l'uso, prima azienda in Italia, di particolari buste per alimenti conservati in poliacetilato di alluminio, una soluzione prontamente copiata da altri competitori i quali, non possedendo i nostri "sudati" know-how, ottennero di per contro risultati inoddisfacenti". Ma la vera straordi-

Uno spazio ad hoc per il coworking

Si chiama "TerzoPiano" ed è gestito da CentroMarca Banca

Un anno di cambiamenti e di nuovi percorsi, quello affrontato nel 2014 da CentroMarca Banca, istituto di credito cooperativo presieduto da Tiziano Cenedese, riconfermato presidente nel maggio scorso dall'assemblea dei soci. A luglio un voto nuovo per la direzione generale, affidata a Claudio Alessandrini, che ha preso il posto di Roberto Faggioli. Fra i molti progetti messi in cantiere nel corso dell'anno, di grande rilevanza è impatto nel territorio è senza dubbio quello costituito dalla nascita di "TerzoPiano", spazio per il coworking fortemente voluto, progettato e sostenuto economicamente da CentroMarca Banca. Un open space che trova posto al terzo piano della storica sede della banca, a Preganziol, recentemente ristrutturata e riorganizzata. Il progetto - primo nel suo genere a nascere nel territorio dell'interland di Treviso - si basa sulla condivisione di spazi di lavoro e di socializzazione con altri professionisti. Grazie alla partnership con la cooperativa "Il Sestante", freelance, partite Iva, professionisti, creativi, singoli o gruppi di lavoro, che con le loro piccole attività imprenditoriali sono in fase di start up, hanno l'opportunità di trovare in "TerzoPiano" una sede o un ufficio temporaneo, la connessione wireless, una stampante, su cui lavorare al proprio progetto professionale o imprenditoriale da soli o in condivisione con altri professionisti. Con l'obiettivo di far girare le idee, sperimentando direttamente l'animazione economica territoriale, tenendo conto, nel contempo, della potenzialità delle reti con altri soggetti del territorio. Un coworking per sfidare la crisi, per trarre nuovi stimoli creativi, per creare azioni imprenditoriali e aprire collaborazioni con il tessuto economico. Inaugurato il 24 settembre, "TerzoPiano" è aperto con

orario continuato dal lunedì al venerdì dalle 6 alle 22, il sabato dalle 7 alle 17. Per maggiori informazioni visitare il sito www.centromarca-banca.org o www.terzopiano.cmb.it.



"TerzoPiano", spazio per il coworking progettato e sostenuto economicamente da CentroMarca Banca

Gli strumenti per il rilancio delle PMI secondo Novafund



L'ing. Lucilla Lanciotti, CEO di NovaFund SpA

Finalmente segnali concreti per il rilancio delle PMI. Una serie importante di strumenti di facilitazione per finanziare il sistema imprenditoriale sono stati lanciati in questi ultimi mesi e sono ormai in piena operatività. "Tali strumenti sono necessari per permettere alle imprese di trovare liquidità in tempi di crisi e di credit crunch" - afferma l'ing. Lucilla Lanciotti CEO di NovaFund, società specializzata nel reperimento e nella gestione dei capitali da destinare a progetti di innovazione e sviluppo. Per le imprese che vogliono investire, crescere, svilupparsi sono disponibili nuove soluzioni di finanziamento. Ci ri-

facciamo soprattutto ai Fondi di garanzia che rendono nuovamente possibile l'accesso al credito, anche bancario. Da marzo 2014 sono operative le nuove disposizioni del Fondo di garanzia per le PMI che ampliano la platea delle imprese beneficiarie e delle operazioni ammissibili con nuove soglie di garanzia. E infatti l'incidenza dei finanziamenti garantiti dal Fondo centrale rispetto al totale dei prestiti erogati alle PMI ha fatto registrare in questi mesi una crescita esponenziale delle operazioni. E sempre in tema di garanzie su finanziamenti è in corso un ulteriore decreto che affiderà la valutazione del merito creditizio delle imprese, ai fini dell'accesso alla garanzia del Fondo PMI, direttamente al soggetto finanziatore. Si prospetta, quindi, uno snellimento delle procedure per il rilascio della garanzia, ulteriore rispetto all'ampliamento della platea di potenziali beneficiari di inizio 2014, che ha consentito un ricorso di massa al Fondo in questione.

Il fondo di garanzia interviene anche per potenziare gli strumenti alternativi al credito bancario come minibond e cambiali finanziarie che hanno visto negli ultimi mesi raddoppiare il numero di emissioni per un valore complessivo superiore a 4,3 miliardi di euro, con un aumento di un miliardo rispetto alla metà di questo anno, e per i quali sono previsti ulteriori incrementi esponenziali grazie all'entrata in vigore del Fondo PMI, che dal 7 novem-

bre 2014 garantisce la sottoscrizione sia su singola operazione che sui portafogli di minibond.

Tra gli altri strumenti correlati e a sostegno delle PMI, non possiamo non far riferimento al forte impulso per l'acquisto di macchinari e beni strumentali in genere, dato dalla Nuova Sabatini, prevista dal D.M. del 27 novembre 2013, con incentivi che stanno andando letteralmente a ruba, le cui richieste hanno superato quota 2 miliardi di euro, con quasi completo esaurimento del primo stanziamento fissato a 2,5 miliardi.

Ci sono poi gli interventi del MISE tramite il Fondo crescita sostenibile per le imprese che investono in ricerca e sviluppo, che ha visto finalmente il via lo scorso 27 ottobre. Utilizzando questi strumenti Novafund consente agli imprenditori di finanziare le proprie attività ad un costo assolutamente concorrenziale, combinando tutte le possibili agevolazioni al credito tradizionale ed alternativo. "La nostra esperienza permette di mettere in chiaro" strategie, programmi di sviluppo, situazione

gestionale e bilanci dell'impresa in modo tale che essi siano chiaramente leggibili dai potenziali investitori" - continua l'ing. Lanciotti - "Accompagniamo l'impresa nel processo di ricerca capitali per i propri progetti di sviluppo, non trascurando nessun canale finanziario, e agevolando l'accesso al ventaglio di garanzie messo a disposizione, a partire dal livello regionale fino a quello internazionale, creando la combinazione di strumenti più adeguata al bisogno dell'impresa", facendo riferimento al Fondo Europeo per gli Investimenti FEI, ai Fondi rotativi regionali caratterizzati dal continuo reintegro degli stanziamenti a seguito dei progressivi rimborsi da parte dei beneficiari. Per non dimenticare l'ultima novità annunciata dalla Banca europea per gli Investimenti BEI che ha approvato un pacchetto di prestiti da 8,4 miliardi di euro, di cui circa 2,9 miliardi a sostegno delle PMI, per la realizzazione di investimenti. Occorre, quindi, che le imprese si muovano adesso per sfruttare al meglio le varie opportunità.

Numero Verde

800 - 97 42 97

info@novafund.eu
www.novafund.eu



Del Santo a ...





Master Chef !!!



MASTERCHEF LA PAROLA AI (SEVERISSIMI) GIUDICI DELLO SHOW

Quant'è difficile trovare il nuovo re dei fornelli

I programmi di cucina, si sa, sono di gran moda. Ma su **Cielo** va in onda un talent che in poco tempo è diventato **un vero cult**. Merito di **tre grandi cuochi** e d'un manipolo di apprendisti pronti a tutto



C'

è un programma in tv di cui molto si parla e da cui molto s'impara. Si chiama «MasterChef», va in onda su Cielo (digitale terrestre gratuito) ed è un talent sulla cucina, ma non è il solito talent. **Qui ci sono tre giudici cattivissimi**, o così sembra a chi li guarda da casa quando avvicinano la forchetta al piatto per assaggiare le pietanze preparate sotto l'implacabile cronometro dai concorrenti, **18 normalissimi aspiranti cuochi, uomini e donne**, eliminati di piatto in piatto e di settimana in settimana. La sfida si concluderà il 7 dicembre, il vincitore conquisterà il primo titolo di «MasterChef» italiano oltre a

100 mila euro e alla possibilità di pubblicare un libro di ricette. Non male per chi prima cucinava solo per passione.

«**Chi partecipa a MasterChef è molto coraggioso, non è certo facile abbandonare la propria comoda vita per realizzare un sogno**»

spiega l'italo-americano Joe Bastianich, proprietario di una catena di ristoranti negli Stati Uniti e giudice implacabile sia nell'edizione originale americana sia in quella italiana. «Cattivo? Ma no... lo prendo molto seriamente la competizione e il mio ruolo di



CARLO CRACCO

«Le mie tre regole in cucina? Umiltà, passione e pazienza».

giudice. **Qui stiamo cercando il miglior cuoco amatoriale italiano e non è semplice, per un Paese famoso per la sua cucina.**

Gli altri due giudici, invece, sono tutti già dei «MasterChef» super stellati da anni. Tutti e tre insieme hanno scelto i concorrenti migliori, quelli con le potenzialità più alte per diventare chef. Bruno Barbieri, che nella sua gastronomica carriera ha collezionato ben sette stelle Michelin, spiega la dura legge dello chef: «**Cuochi si nasce e non si diventa**, l'«io gastronomico» ti deve scorrere nelle vene. Il bello di questo talent è che si vede la crescita dei concorrenti nella realizzazione di un piatto: all'inizio alcuni cucinavano come camionisti, presentavano piatto-



ASSAGGIATORI IMPLICABILI

Da sinistra, Joe Bastianich (43 anni), Carlo Cracco (46) e Bruno Barbieri (49).



JOE BASTIANICH

«Il mio giudice più severo? Mia madre Lidia Bastianich, chef...»
 ni pieni di roba, non c'era lo stile da chef». Accanto a lui c'è Carlo Cracco, celebre chef milanese che si fida solo del suo naso e del suo palato (e spesso disdegna con un «pessimo!» i piatti dei concorrenti). Racconta: «Fare il giudice non è facile. Non è vero che siamo cattivi, siamo severi, o meglio cerchiamo di essere seri, perché crediamo in questo lavoro e anche noi veniamo tutti i giorni giudicati dai critici, dalle guide e soprattutto dai clienti. In questa gara noi siamo come dei

tutor, se il piatto è fatto bene il merito è dei concorrenti. Noi diamo indicazioni, ma il piatto lo preparano loro».

E così ogni settimana i tre giudici sottopongono i concorrenti selezionati in tutta Italia (ai provini sono accorse più di 6.000 persone) a prove sempre più dure: cucinare un piatto utilizzando un solo uovo oppure una quaglia, cucinare per cento marinai, riprodurre senza neppure assaggiarla la creazione di uno chef...

I concorrenti nel frattempo vivono in una palazzina accanto agli studi mila-



BRUNO BARBIERI

«La domanda che faccio sempre: tu sai fare la besciamella?».

nesi di «MasterChef» e qui ricevono amici e parenti e, di settimana in settimana, aspettano di scoprire le nuove prove. «La cosa che mi ha stupito di più è quanta gente che ha già un mestiere ed è già arrivata da qualche parte nella vita abbia voglia di cambiare», confida Barbieri. «Nell'Italia di oggi cucinare rappresenta una possibilità di cambiamento».

Solo fra due mesi si saprà chi è il vincitore del talent, ma intanto Carlo Cracco avverte: «Non basta vincere "MasterChef" per diventare un bravo cuoco. Cosa consiglio per il dopo? Andare a lavorare, viaggiare, conoscere, essere curiosi, aperti. Il bello di questo mestiere è capire la cultura che c'è dietro al cibo e farla propria».

La qualità italiana nello spazio

Prodotti alimentari conservati con una tecnologia che permette il massimo della qualità per lungo tempo e senza conservanti.

«E che viaggiano nello spazio». Il punto di Gianni De Ceccchi

La qualità e la freschezza degli alimenti hanno poco a che fare con il progresso tecnologico. Ciò che l'innovazione può fare, però, è preservare quanto la natura ci dona. E la filosofia con la quale Gianni De Ceccchi ha guidato finora la sua De'Santo, specializzata nella lavorazione e conservazione di ortaggi, fragole, legumi, frutta e cereali. L'azienda padovana ha fatto della ricerca il vero valore aggiunto della sua produzione, in cui la conservazione gioca un ruolo fondamentale. «Siamo stati i primi - spiega De Ceccchi - a testare una tecnologia adatta a conservare i cibi in modo naturale per molto tempo. La sterilizzazione abbinata alle buste in poliacetilato di alluminio permette di conservare a temperatura ambiente alimenti sott'olio o al naturale senza l'uso di conservanti. Il materiale di queste buste migliora notevolmente la qualità e la shelf-life del prodotto, senza l'ausilio di conservanti, amidi, glutammati o additivi chimici. Sono pratiche, flessibili e resistenti agli urti. Questo è solo l'ultimo capitolo di un percorso che continua a proiettarsi verso il futuro: basti pensare che tutto ciò ha portato la nostra tradizione oltre i confini della terra».

Cosa intende più precisamente?

«Le nostre specialità sono partite con Samantha Cristoforetti che ha trascorso 200



giorni nello spazio. In particolare, abbiamo partecipato alla produzione/termo-stabilizzazione del prodotto per il bonus food per la nostra astronauta. Un traguardo unico nel suo genere che ha affermato la qualità e l'eccellenza del made in Italy addirittura al di fuori del pianeta. Ma quello aerospaziale è solo uno degli ambiti di ricerca in cui ci siamo impegnati. Insieme al nostro staff specializzato cerco di guidare questa azienda artigianale verso nuove sfide: per questo collaboriamo con altre aziende che si occupano di ricerca e sviluppo, con le università, così come accompagniamo i clienti nella creazione di nuove ricette».

In cosa consiste la vostra produzione?

«De'Santo conta oltre 120 prodotti che si trovano nei negozi specializzati e nelle gastronomie di alta qualità. Produciamo principalmente la Linea Natura, che utilizza materia prima fresca dell'agricoltura tradizionale, la Linea Natura biologica, che utilizza materia prima biologica certificata da Icoe, la Linea Industria, che è composta da prodotti in grandi confezioni usate nell'industria alimentare e ristorazione e, infine, la Linea Private Label. Utilizziamo solo materie prime selezionate stagionali e tutti i nostri prodotti sono veri e propri manicaretti, dalla zuppa di legumi alla crema di piselli, dalla vellutata di asparagi verdi alla crema di porro, fino allo sgombro con pomodo-

ri secchi, per citarne solo alcuni. Tutto ciò ha portato ad essere pluripremiati dal Gambero Rosso».

Cosa lega i diversi prodotti delle vostre linee?

«Denominatori comuni sono la grande esperienza maturata nel campo, la filiera corta e le materie prime selezionate (spesso di origine biologica) nel rispetto delle stagioni. Il risultato è una cucina dal cuore che fa rima con freschezza e sapori autentici, caratterizzata da cotture brevi e tecniche nuove, o dimenticate, rielaborate secondo un canone contemporaneo fra passato e modernità. Un solo obiettivo: regalare un'esperienza inimitabile al momento dell'assaggio».



Quali sono le altre articolazioni della vostra attività?

«I miei collaboratori, oltre a testare e analizzare nel nostro laboratorio tutti i prodotti, produciamo anche per conto terzi. Realizziamo dalla ricetta fino al packaging finale e ci teniamo a seguire personalmente tutti gli step della filiera per garantire la massima garanzia, anche sul delicato fronte delle normative. Ma la cosa più importante rimane la grande cura che mettiamo nel seguire le tradizioni: è vero che i nostri prodotti hanno viaggiato alla velocità della luce, ma è altrettanto vero che in quarant'anni non hanno mai tradito l'ineguagliabile saper fare italiano».

■ Renato Ferretti



CONSERVAZIONE

Il materiale di queste buste migliora la qualità e la shelf-life del prodotto, senza conservanti o additivi chimici

Sistema Qualità

Gianni De Ceccchi, titolare della padovana De'Santo, indica nelle certificazioni di qualità uno degli aspetti più importanti della produzione nel settore alimentare. «Nella nostra casa - dice De Ceccchi - la qualità dei prodotti è garantita da rigorosi processi di lavorazione, dal sistema di gestione qualità certificato UNI EN ISO 9001, dai continui controlli svolti dal laboratorio analisi interno che opera secondo le indicazioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, requisiti generati per la competenza dei laboratori di prova e taratura. Questo garantisce è importante anche dal punto di vista della produzione a materia privata, che va dall'affetto



di prodotti già sviluppati e disponibili fino allo sviluppo di nuovi prodotti sulla base delle richieste specifiche del cliente. Sul nostro catalogo Horeca ci sono tutte le informazioni riservate agli operatori professionali».

Gianni De Ceccchi, titolare della De'Santo Sas, che ha sede a Frabò di Sesto Guilio in Colle (PD) www.desantoincarnelli.it

TOP TEN

a cura di Mara Nocilla
foto di Francesco Vignali

GIARDINIERA

L'ORTO IN AGRODOLCE

Una classifica dedicata alla compagna ideale di insalate fredde, di riso o di pasta, contrappunto agrodolce e colorato in panini, antipasti, aperitivi rustici e nel tagliere di salumi e formaggi: **la giardiniera**, complice di piatti di carne e di pesce azzurro, di salumi cotti, di insalate di fagioli, accanto a cotechino e bolliti

L'aspetto e i colori richiamano l'estate ed esprimono gioia di vivere, un vegetale impulsivo ai piaceri della tavola e alla convivialità. Nei casi migliori. Perché trovare una buona giardiniera non è facile. Spesso gli ortaggi risultano molli e gommosi, troppo acidi, troppo spenti nei colori, con tracce di ossidazione all'occhio e al palato, con gusto e aromi distanti da quelli di partenza. Se si sente solo l'aceto che giardiniera è? Per questo c'è chi preferisce prepararla in casa scegliendo ortaggi freschi, lessandoli separatamente, contenendo i tempi di cottura e la presenza dell'aceto in modo da mantenere le verdure carnose e al dente. Ecco quindi una classifica che mette in fila le migliori giardinieri, lavorate dal fresco con ortaggi stagionali, senza uso di additivi e conservanti, in vendita nel mercato di nicchia (e non) per scegliere a colpo sicuro la compagna ideale di insalate estive, di pasta o di riso, il contrappunto agrodolce e colorato in

panini, antipasti, aperitivi rustici o nel tagliere di salumi e formaggi, la spalla complice di piatti di carni e di pesce azzurro, di salumi cotti, di insalate di fagioli, in inverno accanto a cotechino e bolliti. La giardiniera nasce povera, preparata a fine estate con quello che l'orto regala in quel periodo dell'anno generoso di verdure, per consumarle durante l'inverno. Ortaggi a pezzi, sale, aceto, talvolta vino bianco e zucchero, una cottura di pochi minuti a misura del vegetale rispettandone la croccantezza: fondamentale. La versione classica è composta dal tradizionale quartetto

di ortaggi: peperoni, carote, sedano, cavolfiori, spesso integrati da cipolle e finocchi. In alcuni casi è arricchita da zucchine, zucca, olive denocciolate, fagiolini. Oltre a personalizzazioni esclusive con sedano rapa, puntarelle, cetrioli, ravanelli, piselli, cipolla rossa, mele, pere, funghi, perfino melanzane, patate e topinambour. Abbiamo scelto sia le giardinieri in agrodolce, sia quelle conservate in olio (di semi di girasole e di olio extravergine d'oliva).

Da quest'ultimo gruppo di prodotti sono uscite le giardinieri migliori.



NATURA DEL SANTO
SANTA GIUSTINA IN COLLE (PD)
LOC. FRATTE VIA PRO X, 18
TEL. 049 5790598
WWW.DELSANTO.IT

La "Giardiniera di Nomo Gianni", sott'aceto, ha un aspetto molto classico e caratteristico, con i colori vivaci e brillanti che catturano l'occhio e il tradizionale quartetto di ortaggi – peperoni rossi e gialli in grande quantità, carote e cavolfiori tagliati a pezzettoni, cipolline borrettane intere – belli comodi dentro il barattolo di vetro in abbondante liquido. Lavorata dal fresco con il taglio a mano dei vegetali, esprime al naso e in bocca un'elevata acidità. La consistenza è croccante e al dente, forse eccessivamente tenace nella carota ma perfetta nelle cipolline, che rappresentano il punto forte della giardiniera per gusto e aromi e l'esemplare equilibrio agrodolce. Altra nota di merito: il cavolfiore bianco latte, senza tracce scure di ossidazione. Sapidità molto alta.



FONTE

Mara Nocilla

redazione Gambero Rosso Spa

110

AGOSTO 2016

Gambero Rosso, agosto 2016

IL VENETO NELLO SPAZIO

Se l'Universo oggi è meno misterioso il merito non è solo delle potenti Agenzie spaziali internazionali ma anche di tante realtà del nostro territorio che grazie a competenza, passione e alta professionalità si sono contraddistinte in questo ambito

di Luca Candido



L'osservazione dei misteri e delle meraviglie dell'Universo accompagna l'umanità sin dalle sue origini: dalla civiltà babilonese agli astronomi e filosofi dell'antica Grecia, da Copernico, Galilei e Keplero alle più recenti teorie di Hubble e Gamow, fino ad arrivare in epoca moderna alle missioni di esplorazione spaziale avviate negli anni cinquanta del XX secolo e alla realizzazione della Stazione Spaziale Internazionale a cavallo del nuovo Millennio. Ma se l'Universo oggi ci sembra un po' meno distante e misterioso, il merito non è solo dei grandi scienziati del passato o delle potenti Agenzie spaziali internazionali come la NASA o

l'ESA, ma anche di tante realtà del nostro territorio, che grazie a competenza, passione e alta professionalità si sono contraddistinte nel mondo anche in ambito aerospaziale. Alcune di queste sono recentemente salite alla ribalta delle cronache nazionali e noi abbiamo voluto conoscerle da vicino.

A Mestre ha sede European Industrial Engineering (EIE), società di ingegneria nata nel 1989, oggi eccellenza nel panorama industriale italiano e internazionale nei settori dell'astronomia, dell'astrofisica e della Grande Scienza. Oltre alla creazione di macchine, equipaggiamenti e sistemi integrati per il mondo



*Sopra: particolare dell'edificio di LSST (Large Synoptic Survey Telescope)
Nella foto grande: ALMA Plateau de Chajnantor
Entrambi progettati da Eie Group e situati in Cile*



industriale e scientifico, Eie Group si è specializzata anche in aspetti che caratterizzano il settore delle costruzioni astronomiche, diventando punto di riferimento per la realizzazione di Telescopi, Radiotelescopi, Osservatori astronomici e strumentazione scientifica.

Oggi è coinvolta in importanti progetti internazionali, dalla costruzione dell'edificio di LSST (Large Synoptic Survey Telescope), al primo grande telescopio turco DAG, classe 4m. Eie è inoltre impegnata nella progettazione dello Square Kilometer Array (SKA), che prevede l'installazione di circa 3.000

radio-antenne, fra i territori dell'Africa sub-sahariana e il nord dell'Australia, nella costruzione del primo prototipo di telescopio - ASTRI, ora installato in Sicilia, presso l'Osservatorio di Catania, e nella realizzazione di E-ELT (European Extremely Large Telescope), di Eso (European Southern Observatory), il più imponente telescopio mai costruito: «Si tratta - ci ha spiegato il Presidente di Eie Group Gianpietro Marchiori - di un telescopio di 39 metri di specchio, installato in un edificio di 100 metri e una struttura, per dimensioni, paragonabile a quella del Colosseo. Si tenga presente che attualmente i più grandi, come quelli che noi stessi abbiamo realizzato in Cile e in altre parti del

mondo, hanno un diametro di 8 metri. Anche E-ELT sarà costruito lì in Cile, sulla montagna di Cerro Armazones, nel deserto di Atacama, perché il Cile è fra i paesi con il più basso tasso di inquinamento luminoso al mondo, quindi eccezionale per le osservazioni astronomiche. Dovrebbe vedere la prima luce entro il 2025».

Ma della realizzazione di quali parti si occuperà Eie Group? «Solitamente, per telescopi da circa 4 metri di diametro, siamo in grado di fornire il prodotto completo, ma in questo caso, trattandosi di un progetto enorme, ci concentriamo sulla realizzazione dell'intera opera edificio (calcestruzzi, fondazioni, impiantistica ecc.) e dell'intera struttura del telescopio, ottiche escluse».

In quale misura, quando si diventa realtà di tale rilevanza a livello mondiale, si riesce a mantenere un legame con il proprio territorio? «È una questione di scelte. Io ho voluto rimanere collegato al mio territorio producendo un ritorno industriale su circa una settantina di aziende e costituendo un'associazione culturale interna all'azienda, Eie Cultura, attraverso la quale realizziamo iniziative in ambito sociale. Una di quelle che ci caratterizza maggiormente è la riscoperta dei personaggi celebri del territorio veneziano, attraverso conferenze e volumi loro dedicati: siamo partiti nel 2011 con il Prof. Broglio, nato a Mestre, padre del Centro spaziale italiano in Kenya (pochi sanno che negli anni Sessanta siamo stati la terza nazione al mondo ad aver avuto una propria stazione di lancio, dopo Russia e Stati Uniti); nel 2012 abbiamo scelto Giovanni Battista Zampironi, farmacista mestrino noto per essere l'inventore dello zampironi; nel 2013 è stato infine il turno di Gino Allegri, pilota del nostro territorio nei primi del Novecento, decorato con la medaglia d'oro al valor militare».

Per conoscere le altre eccellenze venete, abbiamo cambiato prospettiva: non si tratta più di osservare lo Spazio dalla Terra, ma di arrivare oltre l'atmosfera terrestre e guardare il nostro pianeta da lassù.

Fpt Industrie Spa, azienda del veneziano con sede a S. Maria di Sala, fondata alla fine degli anni sessanta (1969), è una realtà leader nel settore della meccanica generale e della stampistica, grazie alle innumerevoli innovazioni tecnologiche che caratterizzano i propri prodotti: dalle fresatrici a montante mobile a quelle a portale, fino alle grandi fresa-alesatrici impiegate nella meccanica pesante come l'industria navale e dell'energia. Tra le realtà che utilizzano prodotti Fpt si possono annoverare alcune tra le più importanti aziende al mondo come Ferrari, Mercedes, Lamborghini, Red Bull, GE e Siemens, solo per citarne alcune. Negli ultimi anni, l'azienda presieduta da Gabriele Piccolo è passata dallo sviluppo di macchine dedicate alla costruzione di stampi automobilistici, a quello di grandi impianti per la realizzazione di componenti utilizzati nel settore aeronautico e spaziale, con soluzioni tecnologiche uniche al mondo. Tra queste, il Friction Stir Welding, tecnologia che permette l'unione per frizione a freddo di parti metalliche anche di grandi dimensioni (come fusoliere e serbatoi per vettori spaziali o motori a reazione) e che Fpt ha sviluppato per clienti quali NASA, Boeing, Lockheed Martin, Airbus, EADS, Energia, Krunichev, China Aeroespace, e altri.



Alcuni impianti della FTP di Santa Maria di Sala



Alcuni prodotti della linea Space Food dell'azienda Del Santo

In un Comune della provincia padovana di settemila abitanti, a Santa Giustina in Colle, infine, si trova l'azienda Del Santo, il cui obiettivo è quello di far sentire aria di casa agli astronauti in orbita a centinaia di chilometri dalla Terra. La piccola azienda padovana è stata scelta da Argotec (responsabile europeo dell'alimentazione per gli astronauti per conto di Esa e Nasa) per produrre e confezionare gli alimenti che Samantha Cristoforetti, prima donna italiana nello Spazio, ha voluto portare con sé sulla Stazione Spaziale Internazionale nella sua ultima missione durata circa 200 giorni e terminata a giugno 2015. Sfruttando un'esperienza di oltre quarant'anni nella conservazione degli alimenti e dopo un anno e mezzo di ricerche, la Del Santo ha messo a punto per l'occasione una linea "Space food", partendo dalle ricette dello chef Stefano Polato: riso rosso integrale con pollo e verdure, crema di zucca con tofu e amaranto, quinoa con sgombro e verdure, smoothie di frutta fresca e molto altro ancora, dall'antipasto al dessert. Tutti prodotti biologici o del presidio Slow Food, confezionati in speciali buste di alluminio sterilizzate e pronti per essere degustati intatti in tutte le loro proprietà organolettiche.

«Il nostro compito – afferma il titolare della Del Santo, Gianni De Cecchi – è stato quello di termostabilizzare il prodotto e realizzare un alimento che avesse tutte le caratteristiche necessarie per poter essere consumato in assenza di gravità nello Spazio: niente acqua, sale, zuccheri o elementi che potessero disperdersi all'apertura della busta, giusta consistenza e livello di cottura, praticità di consumo. Il tutto salvaguardandone il sapore e i valori nutrizionali e garantendone la conservazione fino a 24 mesi. In sostanza, cibi buoni e genuini. Ma quanto al metodo di conservazione, in realtà lo utilizzavamo già da molto tempo per i nostri prodotti ed è probabilmente il motivo per cui siamo stati contattati per questo progetto».



Gianni De Cecchi, Stefano Polato e Samantha Cristoforetti

Ma come si arriva dalla campagna padovana ad essere selezionati per far parte di un'importante missione spaziale internazionale? «Siamo partiti nel 1971 producendo funghi – spiega De Cecchi – perché proprio in fondo alla strada dove è nata l'azienda mio padre e mio zio avevano creato una fungaia. Pochi anni dopo, siamo stati i primi in Italia a introdurre le buste in poliacoppiato di alluminio per la conservazione dei cibi e ci siamo dotati di un laboratorio interno di analisi batteriologiche e chimiche. Oggi produciamo più di 120 prodotti utilizzando materie prime stagionali o biologiche e senza conservanti, amidi, glutammati e additivi chimici». Aziende d'eccellenza, grazie alle quali, oggi, nello Spazio c'è anche un po' di Veneto. ●



SPAZIO VEG

foto: relislingit.com

Tutti a base di verdure, privi di coloranti e conservanti, vi presentiamo i due nuovi prodotti di Delsanto

ASPARAGI BIANCHI AL NATURALE | codice 96224

Punte di asparagi bianchi italiani prodotti in provincia di Padova, lessati al naturale senza additivi e conservanti e confezionati a mano. Si presentano interi, pelati e con le punte intere, perfetti come se fossero appena stati cotti. Profumati come appena cotti, hanno un'ottima consistenza e sono pelati alla perfezione. Vaso da 500 g

GIARDINIERA NONNO GIANNI | codice 96223

Verdure fresche in proporzioni variabili (peperoni, carote, cavolfiore, cipolline) conservate in aceto. Il processo di lavorazione è interamente artigianale: le verdure vengono pulite, pelate, tagliate e messe in vasetto a mano. Al palato è gradevole e piacevolmente croccante, il gusto delle verdure non è sovrastato dall'aceto. Vaso da 600 g



GIANNI DE CECCHI | DELSANTO



TEMPO DI FUNGHI

foto: ceccaman70.wordpress.com

Senza conservanti, senza glutammato, senza amido:
vi presentiamo i funghi di Delsanto

MATERIA PRIMA

I funghi di Delsanto vengono raccolti a mano, puliti e lavorati esclusivamente dal fresco entro due giorni dalla raccolta. Gli champignon sono prodotti in Italia, mentre chiodini, finferli e porcini arrivano da fungaie europee selezionate.

LAVORAZIONE

I funghi vengono lavati, scottati in acqua, affettati e cotti solo con olio, aglio, cipolla, sale e pepe. Vengono infine messi nei vasetti o nelle buste e sterilizzati a bagnomaria, non a vapore diretto, per arrivare al cuore del prodotto.

ETICHETTA PULITA

Funghi, olio, sale, spezie, piante aromatiche: questi sono gli unici ingredienti utilizzati da Delsanto. Provate a confrontare questo elenco di ingredienti con quelli di prodotti simili: l'etichetta è il primo vero indicatore di qualità di un prodotto!

- 01 | FUNGHI CHIODINI TRIFOLATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | codice 96209 | peso 600 g circa
 02 | FUNGHI FINFERLI TRIFOLATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | codice 96210 | peso 600 g circa
 03 | FUNGHI PORCINI TRIFOLATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | codice 96211 | peso 600 g circa
 04 | FUNGHI PRATAIOLI TRIFOLATI IN OLIO DI GIRASOLE | codice 96212 | peso 280 g circa



IN CUCINA | I funghi, preparati al naturale, sono una base perfetta per un risotto o una crema e un ingrediente pronto all'uso per insalate e farciture.

DELSANTO: LA PICCOLA AZIENDA CHE VOLA IN ALTO!

SI TROVA A FRATTE DI SANTA GIUSTINA IN COLLE L'AZIENDA CHE GRAZIE ALLA SUA TECNOLOGIA HA PARTECIPATO ALLA CREAZIONE DEI CIBI SPAZIALI. IL FONDATORE GIANNI DE CECCHI RACCONTA GLI OLTRE 40 ANNI DI ATTIVITÀ E ASSIDUA RICERCA. "DEGLI AROMI COSÌ INTENSI E FRESCHI CHE PUOI RIUSCIRE A DIPINGERE L'ARIA".

La storia di un'azienda di successo è ciò che il suo fondatore è riuscito a realizzare inseguendo una visione, un sogno o una passione che lo ha proiettato nel futuro. La visione di Gianni De Cecchi è andata oltre: ha portato la tradizione al di là dei confini della terra. Ebbene sì, la sua azienda DelSanto, fondata nel 1971 a Fratte di Santa Giustina in Colle, nel Padovano, specializzata nella lavorazione e conservazione di ortaggi freschi, legumi, frutta e cereali, è stata la prima a sperimentare buste in pellicola-coppiano di alluminio per conservare a temperatura ambiente alimenti sott'olio

o al naturale senza l'uso di conservanti: "Siamo stati i primi a testare una tecnologia adatta a conservare i cibi in modo naturale per molto tempo - spiega De Cecchi - il materiale flessibile delle buste migliora notevolmente la qualità e la shelf-life del prodotto, senza l'ausilio di conservanti, amidi, glutammati o additivi chimici. Sono pratiche, flessibili e resistenti agli urti".

De Cecchi e il suo staff altamente specializzato guidano la piccola azienda artigianale alla ricerca di nuove sfide, collabora con ditte che si occupano di Ricerca & Sviluppo, per esempio nell'ambito dell'a-

DELSANTO sas
Via Pio IX, 18, 35010
Santa Giustina in Colle (PD)
Tel. 049.579.0598



SIAMO STATI I PRIMI A TESTARE UNA
TECNOLOGIA ADATTA A CONSERVARE
I CIBI IN MODO NATURALE PER
MOLTO TEMPO - SPIEGA DE CECCHI -
IL MATERIALE FLESSIBILE DELLE BUSTE
MIGLIORA NOTEVOLMENTE LA QUALITÀ
E LA SHELL-LIFE DEL PRODOTTO,
SENZA L'AUSILIO DI CONSERVANTI,
AMIDI, GLUTAMMATI O ADDITIVI
CHIMICI. SONO PRATICHE, FLESSIBILI E
RESISTENTI AGLI URTI.

INSEPPOLISTE



erco-spaziale (partecipando alla fase di produzione/termostabilizzazione del prodotto per il bonus food dell'astronauta italiana Samantha Cristoforetti), nella ricerca (su progetti in collaborazione con l'università), nell'accompagnare i clienti con la creazione e sviluppo di nuove ricette.

I prodotti di DelSanto vantano una gamma che conta oltre 120 prodotti e si trovano nei negozi specializzati e nelle gastronomie di alta qualità.

Produciamo principalmente le seguenti linee di prodotti: la Linea Natura che utilizza materia prima fresca dell'agricoltura tradizionale, la Linea Natura biologica che utilizza materia prima biologica (certificati da ICEA), la Linea Industria che è composta da prodotti in grandi confezioni usate nell'industria alimentare e ristorazione e la Linea Private Label. "Tutti i nostri prodotti sono veri e propri maniaccheri, dalla zuppa di legumi alla crema di piselli, dalla vellutata di asparagi verdi alla crema di porro, fino

allo sgombrò con pomodori secchi, per citarne solo alcuni preparati anche per "Samantha Cristoforetti" - afferma orgoglioso Gianni - la nostra prima donna astronauta che ha trascorso 200 giorni nello spazio". Un traguardo unico nel suo genere che ha affermato la qualità e l'eccellenza del made in Italy addirittura oltre i confini della Terra. "Utilizziamo solo materie prime selezionate - spiega la collaboratrice Giovanna che è anche la responsabile qualità - stagionali, senza conservanti, amidi, glutammati e additivi chimici, garantendo prodotti naturali e genuini, come appena raccolti". Puri premiati dal Gambero Rosso, i professionisti di DelSanto, oltre a testare e analizzare nel loro laboratorio tutti i prodotti, producono anche per conto terzi: "Realizziamo dalla ricetta fino al packaging finale nel nostro interno - precisa Federico, il figlio - ci teniamo a seguire personalmente tutti gli step della filiera per garantire ai nostri clienti la massima garanzia, anche sul delicato fronte delle

normative".

Un'azienda che ha concretizzato una visione che si, ha viaggiato alla velocità della luce, ma che da quarant'anni non ha mai tradito l'ineguagliabile saper fare italiano, una nota d'eccellenza che si sprigiona appena Gianni ci fa sentire il profumo dei suoi prodotti, dagli aromi così intensi e freschi che, come dice lui stesso, "Puoi riuscire a dipingere l'aria".



STORIE DI ECCELLENZA



di Gianni De Cecchi & C.

delSanto^{s.a.s}

Conserven alimentari dal 1971
Specialità fresche

PRODUZIONE PROPRIA

*L'elenco ingredienti più corto che c'è - Materia prima FRESCA italiana -
Prodotti bio - Rispetto della stagionalità - No Amido - No additivi
No Conservanti - No OGM*

CESTI SU ORDINAZIONE

Formati grandi per ristoranti, pizzerie, ecc...

FRATTE di S. Giustina in Colle (PD)

Via Pio X, 18 - Tel. 049 5790598

Fax 049 5793911

www.delsantoalimenti.it

delsanto@delsanto.it

SPACCIO APERTO al pubblico
da lun. a ven. orari: 9-12 e 15-18

 Delsanto Specialità Alimentari

