

Azienda

EUROVERDE

Gli chef di casa Euroverde - Bontà di Stagione

L'attenzione alla qualità del prodotto, ottenuto dalla materia prima (Italiana, di stagione e in molti mesi dell'anno a km 0), è una delle note che distinguono la quotidianità di Euroverde e Bontà di Stagione. La realizzazione dello stesso, in tutte le sue esternazioni, nasce da una cura certosina e sapiente da parte dello staff di chef di cui l'azienda si è dotata.

Termine antico, quello di chef, che si ricava dalla radice più completa di chef de cuisine, vocabolo francese derivante dal latino caput usato per indicare il capo o il comandante. Compare per la prima volta nella haute cuisine del XX secolo e oggi connota una figura professionale nella ristorazione, incaricato alla preparazione delle ricette, alla sorveglianza nella loro realizzazione assolutamente conforme ai dettami stabiliti, nonché all'allestimento di una brigata di cucina che lo supporta.

Tutte sfaccettature che in Euroverde e Bontà di Stagione trovano espressione costante.

Cosa si cela dietro al lavoro degli chef in un'azienda come Euroverde? "Una grande passione – esordisce lo Junior Chef Marco Montanari, uno personaggio di punta nello staff di riferimento del settore – chiaramente supportata da competenza, aggiornamento, voglia di innovare nel rispetto della tradizione e degli antichi sapori. Farlo con una produzione su scala industriale e rispettando l'artigianalità dei principi fondanti la cucina di qualità, quella tanto cara alle nostre nonne, è una sfida continua che definirei esaltante". Come è possibile? "Tutto parte dalla qualità delle materie prime, nel nostro caso le verdure, coltivate per oltre il 50% in casa e in altre realtà selezionate. Materie prime freschissime raccolte e lavorate immediatamente nello stabilimento adiacente le aree di coltivazione. Ancora a monte spicca la figura dell'agronomo di Euroverde che sceglie con grande cura il seme d'origine di ogni coltura".

Passiamo alla ricetta. Come prende forma quando si pensa ad un nuovo prodotto da proporre al consumatore finale attraverso la grande distribuzione? "Parliamo di cucina sperimentale. Lavoriamo inizialmente su 10 kg di prodotto effettuando dei veri e propri test per arrivare al risultato qualitativo migliore. Poi occorre riprodurlo con quantitativi superiori, mantenendone invariate le caratteristiche, nei nostri pentoloni di utilizzo corrente e di maggiori dimensioni. In questa fase intervengono gli Chef assaggiatori e nulla è lasciato al caso, con l'intervento anche della figura del tecnologo. Occorre considerare tutte le varianti che nascono dai maggiori quantitativi utilizzati, per esempio l'acqua rilasciata dalle verdure, e gestirle sapientemente. Come principio usiamo cotture abbastanza brevi per mantenere invariate i colori e le caratteristiche organolettiche delle materie prime. Un prodotto non pastorizzato che viene invasato ad alta temperatura, quindi posto in un'atmosfera protetta e condotto attraverso un tunnel abbattitore rapida fino alla temperatura adeguata di mantenimento di 4 gradi, ottenendo una shelf life di 21 giorni al consumatore finale, che deve opportunamente conservarlo seguendo le indicazioni poste sul packaging".

Ma il lavoro degli chef non è assolutamente concluso.

prosegue nell'arco del normale ciclo di produzione? "Una volta ottenuto il prodotto perfetto – prosegue Montanari – occorre verificare costantemente che rimanga tale, con lo stesso sapore, le stesse concentrazioni. Operazione, questa, che viene compiuta quotidianamente dai nostri chef (staff di oltre 10 persone dedicate). Periodicamente, inoltre, viene fatta un'ulteriore verifica di qualità dal Laboratorio Controllo Qualità interno nonché da uno esterno per confermare che il prodotto mantenga nel tempo le stesse caratteristiche iniziali, premiate dai test, dagli assaggi e dai successivi passaggi. E' questa una chiara filosofia aziendale che guida il nostro operare con l'obiettivo di garantire la qualità massima dell'intera nostra gamma".

Analizziamo, sulla falsariga di quanto detto prima, come è nata una delle "primizie" della primavera – estate targata Euroverde – Bontà di Stagione, la vellutata agli asparagi: "Ricetta apparentemente semplice che ha però richiesto grande cura dei particolari. Patate, asparagi e porri le materie prime. Siamo partiti da una decina di campionature e da diverse prove di brasatura. Abbiamo scelto i migliori quattro risultati prima di passare all'ulteriore selezione. Superato il test definitivo il prodotto è pronto per essere commercializzato e con l'orgoglio da parte nostra di aver creato una vera e propria delizia in grado di distinguersi nel panorama di riferimento".

Chef di casa Euroverde – Bontà di Stagione che potremmo definire itineranti, presenti anche nei punti vendita nazionali della grande distribuzione in occasione delle degustazioni aperte al pubblico e dei Saloni più importanti di settore: "Le degustazioni – prosegue Marco Montanari – sono OLTRE 200 nel corso dell'anno e di diversa tipologia a seconda della grandezza dei punti vendita. Interventi mirati che puntano a far conoscere ed apprezzare il prodotto, fidelizzare i nostri clienti e focalizzare l'attenzione sulla qualità che in tutto ciò che facciamo è sempre in primo piano. L'apprezzamento dei consumatori è la nostra maggior soddisfazione e lo riscontriamo in modo tangibile, anche educando il pubblico agli abbinamenti che è possibile fare con la nostra variegata gamma di realizzazioni. E' il caso, per esempio, della vellutata al pomodoro, proposta con una monoporzione da 350 grammi. La base rimane quella del nostro prodotto, presentata fredda nella versione estiva. Può essere arricchita con gocce di stracciatella rigorosamente pugliese, una crema al basilico fresco, ghiaccio frullato e limone, ed ancora con pomodori al forno preparati a parte semiconditi con olio, zucchero e rosmarino. Senza dimenticare la guarnizione con foglie di basilico e timo e i nostri crostini". Euroverde e Bontà di Stagione, una nuova frontiera del gusto, tutta da scoprire e apprezzare.



VELLUTATA DI POMODORI

Bontà di Stagione
EUROVERDE SOCIETÀ AGRICOLA

NOVITÀ

ARMONIE DI CEREALI

Le compagne ideali per una pausa pranzo leggera e gustosa!



COUS COUS all'Italiana



MIGLIO e QUINOA



GRANO SARACENO e RISO NERO



COUS COUS di BULGUR e RISO ROSSO

- nuove ricette, più leggere e gustose.
- nuovo packaging, studiato per esaltare la freschezza del prodotto.
- piatto pronto a base di cereali con verdure fresche, vegan e/o gluten free, buono da gustare sia freddo che caldo.
- disponibili in cinque squisite varianti, nel formato monoporzione da 200 g. con posata e tovagliolo.



SCOPRI LE NUOVE ARMONIE DI CEREALI

WWW.EUROVERDE.IT

WWW.BONTADISTAGIONE.IT

f BONTÀ DI STAGIONE È ANCHE SU FACEBOOK: SEGUICILI