

16 dicembre 2015

Carter & Bennett®  
CONSULENZA E SERVIZI PER LA COMUNICAZIONE

Messaggero Veneto .it

Messaggeroveneto.it

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

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



Messaggero Veneto EDIZIONE UDINE



Cerca nel sito



CAMBIA EDIZIONE

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

SI PARLA DI PROFUGHI INCIDENTI STRADALI MALTEMPO UDINESE SANITÀ REGIONE FVG GRANDE GUERRA FURTI

Sei in: UDINE > CRONACA > VILLA FOOD ESPORTA LA CUCINA ITALIANA

## Villa Food esporta la cucina italiana

*Nella pastorizzazione e nel sottovuoto il segreto della start up di Villa Santina*

VILLA FOOD CUCINA

IN EDICOLA

Sfoggia MESSAGGERO VENETO

2 mesi a 14,99€

In più un BUONO da 10€

da spendere su [ibs.it](http://ibs.it)



ATTIVA

PRIMA PAGINA



Casa di vita **OSEPAN**  
TORTINI DI FRUTTA SECCA,  
AL BRANDY

16 dicembre 2015



UDINE. 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: con questi procedimenti 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.

È quella della pastorizzazione a freddo, la nuova frontiera per l'alimentare che si sta valutando anche per altri prodotti, come ad esempio il prosciutto di San Daniele.

 **VILLA FOOD**  **CUCINA**

16 dicembre 2015

**I COMMENTI DEI LETTORI**

**LASCIA UN COMMENTO**