

## Villa Food, piatti freschi in tutto il mondo

By ristor10

12 gennaio 2016



**Pastorizzazione a freddo e cottura sottovuoto a bassa temperatura:** così la start up innovativa **Villa Food** ha messo a punto un menu di oltre cento pietanze che mantengono intatte per tre mesi le proprietà organolettiche e nutritive. Ecco la risposta italiana a chi pensa che le ricette fresche della gastronomia made in Italy non si possano esportare senza pregiudicare gusto, salubrità e naturalezza: una “sesta gamma alimentare” in grado di raggiungere potenzialmente ogni parte del mondo, con la stessa freschezza del primo giorno per tre mesi, senza aggiunta di alcun conservante: un vantaggio eccezionale per il mondo del food.

Come funziona il processo? 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% delle vitamine e dei sali minerali del prodotto crudo, contro il 90% 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.**

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. Villa Food nasce 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**. 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.**