

Rassegna Stampa

lunedì 22/02/2016

SOMMARIO RASSEGNA STAMPA

Data	Argomento	Sommario	Pag
<u>SOVITE</u>			
20.02.2016	Prov Pavese	(p.1) .La sfida hi-tech porta l'alta cucina in mensa	1
20.02.2016	Prov Pavese	(p.3) Mangiar bene, crescere sani Il progetto per le scuole con la fondazione Veronesi	4



Luca Bolfo, 48 anni, fondatore e presidente di So.Vite

ECCELLENZE PAVESI

So.Vite di Guinzano la "mensa" hi tech con stella Michelin

■ GHEZZI ALLE PAGINE 2 E 3

ECCELLENZE PAVESI/ 16

La sfida hi-tech porta l'alta cucina in mensa

Dai ristoranti tradizionali alle tecniche da guida Michelin per asili e ospedali
Storia di una dinastia familiare che da Giussago ha conquistato l'Europa



Luca Bolfo, 48 anni, fondatore e presidente di So.Vite

di Anna Ghezzi
PAVIA

Dai ristoranti del Buon ricordo, quelli dei piatti da collezionare, alla cucina sotto vuoto a cottura lenta, lentissima premiata dalle stelle Michelin ed esportata alla ristorazione collettiva. E ai pasti veloci da ufficio, con una confezione ideata nelle campagne di Certosa di Pavia e premiata come prodot-

to innovativo 2015: pasta e riso cotti sotto vuoto, separati dal condimento e uniti appena prima di metter tutto nel microonde per mantenere tutto il gusto. È So.Vite, la prima azienda in Italia ad aver portato il sotto vuoto trasportato dai piatti stellati degli chef francesi alle diete di salute di ospedali, case di riposo, scuole, asili, dal Collegio San Carlo di Mila-

no a Villa Esperia a Salice Terme. È stata questa l'intuizione di Luca Bolfo, 48 anni, di Pavia che nel 1998 ha fondato la So.Vite a Guinzano, frazione di Certosa di Pavia. So.Vite, letteralmente significa "così veloce". «Quando abbiamo iniziato eravamo in 8, ora abbiamo quasi 250 collaboratori, eroghiamo oltre 8mila pasti al giorno in 39 strutture di 16 re-



gioni del nord Italia - spiega Bolfo - dalla Toscana in su». Ogni mese So.Vite cucina quasi 24mila chili di cibo.

Una storia di famiglia. «Mio padre, Piero Bolfo, è stato il presidente dei ristoranti del Buon ricordo - racconta Bolfo al primo piano del centro cottura a Guinzano -. Sono cresciuto nell'ambiente alberghiero. Gestivamo il Vecchio mulino, che ha avuto due stelle Michelin, lo Chalet della Certosa, l'hotel Palace a Pavia». Piero Bolfo a fine '70 porta l'Unione dei ristoranti del Buon ricordo a coprire tutto il territorio nazionale, negli anni '80 in Europa e oltre, fino agli USA, a Hong Kong, al Giappone.

Il viaggio in Francia. La folgorazione per il sistema di cottura sotto vuoto è arrivata durante un viaggio in Francia a Lione. «Negli anni Novanta era un sistema usato dalla ristorazione d'élite - spiega ancora Bolfo - A Lione ho sperimentato la cottura sotto vuoto a bassa temperatura nei ristoranti tre stelle Michelin. Abbiamo iniziato a farla al Vecchio mulino e la qualità era eccezionale, soprattutto sulle carni. Così nel 1998 ho deciso di tentare questa strada innovativa in Italia: ho ceduto i ristoranti e comprato il terreno su cui ora sorge lo stabilimento». Ora alla cottura sotto vuoto si dedicano articoli sui giornali alla moda, programmi tv e recensioni. «Ma nel 1998 nessuno sapeva cosa fosse, non c'erano star in cucina. - riprende Bolfo - Noi ci siamo rivolti agli hotel 4/5 stelle con carni pregiate e prodotti di alta qualità». Gli chef non vedevano di buon occhio un'azienda che voleva sottrarre la preparazione delle carni al loro comando. Così So.Vite ha scelto la strada della ristorazione collettiva.

Dai ristoranti alle mense. Nel Nord Europa ci sono diverse imprese di ristorazione che operano col sottovuoto, in Francia servono le mense scolastiche e le forze armate. «Ma noi abbiamo dovuto adattare la tecnologia a una dieta estremamente varia e complessa come quella mediterranea italiana. «Siamo gli unici in Italia con un sistema a bagno d'acqua e siamo stati i primi a portare l'industrializzazione del sotto vuoto in Italia», prosegue Bolfo.

Il cuore a Guinzano. La scelta è stata di restare vicini alla Certosa, dove è nato tutto. A Guinzano lavorano una trentina di

persone tra cuochi, aiuto cuochi, sicurezza e controllo qualità, le dietiste. A Torino ci sono gli uffici, altri dipendenti sono dislocati nelle cucine gestite dall'azienda che l'anno scorso ha fatturato 8,7 milioni. Una crescita a due cifre negli ultimi cinque anni.

Cucinare senza grassi. Sulla scrivania di Bolfo ci sono due studi dell'università di Pavia che attestano la salubrità della cucina sotto vuoto. Accanto l'opuscolo con cui si fa educazione alimentare nelle scuole e si illustra il menù, senza verdure prefritte, carni e pesce cucinate senza grassi aggiunti ma solo con olio d'oliva extra vergine a freddo, materie prime integrali e naturali. «Questo tipo di cottura permette di non usare conservanti - dice Bolfo - i cibi vengono cotti al naturale, al massimo aggiungendo sale. Durano 40 giorni dalla data di cottura».



Così lo chef Pralus cucinava il foie gras

La cottura sottovuoto nasce in Francia nel 1974 presso il rinomato Michelin Three-Star Restaurant "Troisgros" a Roanne, nella Valle della Loira. Lo chef George Pralus fu il primo ad applicare in cucina la tecnica sottovuoto poiché era alla ricerca di un metodo che gli consentisse di prolungare il tempo di conservazione del suo foie-gras, senza però alterarne aspetto o

gusto. Aiutato da un nutrizionista universitario scoprì la cottura degli alimenti sottovuoto, che consentiva di aumentare la durata di conservazione del cibo e ne esaltava aromi e sapori. Nel corso dei trent'anni successivi tale metodo di cottura è stato utilizzato dagli chef dei ristoranti più rinomati in tutto il mondo, uno su tutti il fondatore della Nouvelle Cuisine Paul Bocuse.

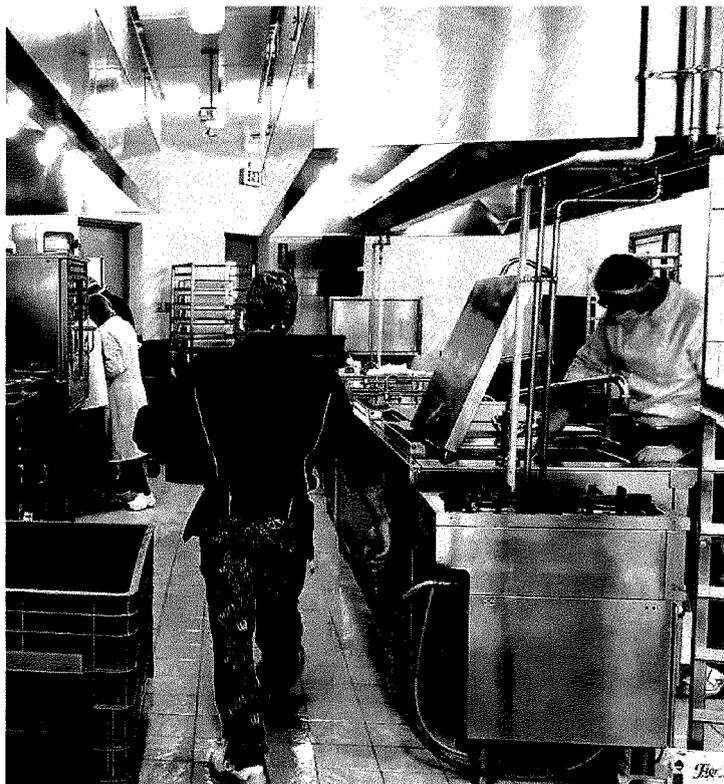
Mangiar bene, crescere sani Il progetto per le scuole con la fondazione Veronesi

Il gruppo di Luca Bolfo ha avviato la collaborazione per l'educazione alimentare I consigli nell'opuscolo realizzato con l'Asl: «No affettati, fritti e dolci a fine pasto»

PAVIA

A mangiare bene (e sano) si comincia da bambini. Per questo So.Vite, in collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi, ha organizzato all'inizio dell'anno un incontro per discutere di nutrigenomica e alimentazione e per promuovere nelle scuole un'alimentazione sana e corretta. Il progetto di educazione alimentare nelle scuole prosegue con un opuscolo diffuso tra genitori e insegnanti, gli incontri con dietologhe e nutrizioniste e le ricerche.

«Educazione alimentare per le scuole. Piccola guida per una corretta alimentazione» è stato scritto in collaborazione con la dottoressa Lorella Vicari dell'Asl di Pavia. «L'intento – spiegano da So.Vite – è di aiutare genitori e insegnanti nello sforzo di educare i bambini a nutrirsi correttamente senza rinunciare al gusto. Tra gli obiettivi dei menu che proponiamo c'è l'incremento del consumo di frutta, verdura, legumi, pesce e cereali alternativi, la riduzione di sale e additivi a favore di spezie e aromi e l'utilizzo come condimento esclusivamente a crudo dell'olio extravergine d'oliva. Quindi niente verdure prefritte, niente formaggi fusi, pane senza grassi, frutta fresca di stagione e non in scatola». Niente affettati nei menù scolastici perché rispetto a carne, pesce, uova e formaggi sono più ricchi di sale e contengono additivi. No bastoncini di pesce e cordon bleu «perché preimpanati e prefritti, con gradassi vegetali idrogenati il cui consumo deve essere limitato per tutti, e ancora di più per i bimbi», no al dolce a fine pasto «perché nutrizionalmente non sostituisce la frutta fresca e offrirlo alla fine di un pasto



La mattina nello stabilimento si preparano i pasti per le scuole del circondario, il pomeriggio si cucina sotto vuoto

bilanciato significa eccedere in grassi e zuccheri non necessari al bambino». E no a margarina, grassi idrogenati, burro, panna, dado da brodo, più erbe aromatiche, legumi anche

come secondo, fonte di proteine e meno sale.

Lo stabilimento di Guinzano è stato costruito intorno ai macchinari per questo tipo di cottura, gli armor inox in cui alcuni tipi di carne, come brasato e spezzatino, restano a bagno anche fino a 48 ore a 68 gradi. La mattina nello stabilimento si preparano i pasti per le scuole del circondario: Gius-sago, Lardirago Flag school, asilo La girandola, quelli di Sizzano e Giussago. Alle nove e

mezza c'è la prenotazione pasti. Alle 11 è già tutto finito, e i camion partono. Si pulisce e si parte con la produzione sotto-vuoto. «A differenza della cottura su fiamma – spiegano nello stabilimento – una volta stabiliti i tempi e le temperature di cottura, il procedimento è perfettamente replicabile all'infinito». Nella stanza del controllo qualità ci sono i grafici, con le curve delle temperature di preparazione di ogni piatto.

L'attenzione alla salute passa anche dalla cucina. Un'analisi dell'Università degli Studi di Pavia condotta nel 2013 conferma che il metodo della cottura sotto vuoto a bassa temperatura mantiene inalterate



le proprietà organolettiche dei cibi, riduce il picco glicemico e conserva i macronutrienti perché le ricette senza aggiunta di conservanti e additivi e la cottura degli alimenti "nei propri succhi" consente di ridurre al minimo l'uso di condimenti e grassi.

 @anna_ghezzi
RIPRODUZIONE RISERVATA