

# Come fatti in casa

Offrire freschezza e genuinità anche negli alimenti industriali. È la scommessa vinta da Novellini Food che grazie a un'attenta scelta delle materie prime, al consolidato know-how e a tecnologie all'avanguardia, porta sulle tavole "La Cucina dei Sapori". La parola a Francesca Novellini

**C**hi va sempre di fretta ma nello stesso tempo ama la cucina sana e naturale non ha la vita tanto facile. Salute e praticità a tavola non sono infatti facilmente conciliabili a meno che alle spalle non ci siano aziende serie che preparano i propri prodotti con materie prime di elevata qualità, come la Novellini Food, costituita nel 1978 a Marengo (Mn) come azienda specializzata nella selezione e lavorazione delle carni fresche e congelate, dal padre dell'attuale titolare Francesca Novellini. Con il passare degli anni il mercato si è ampliato ed è cambiato, così l'azienda ha preso la strada della diversificazione.

**Come si è sviluppata la vostra azienda nel corso del tempo?**

«Nel 1991 mio padre ha avviato l'am-



Francesca Novellini, alla guida della Novellini Food di Marengo (Mn)  
www.lacucinadeisapori.com

basa è rappresentato dalla grande cura e attenzione con cui scegliamo le materie prime, in modo da ottenere il più elevato livello qualitativo nella realizzazione dei nostri prodotti, conferendo loro sempre più valore aggiunto. Perseguendo questo modus operandi e con il desiderio di diversificare i nostri prodotti, nel 1992 abbiamo creato il marchio "La Cucina dei Sapori", che intende offrire, attraverso i moderni canali della distribuzione alimentare, prodotti rivolti a un consumatore sempre più attento verso una sana alimentazione nel rispetto della tradizione dei sapori veri e genuini. La Cucina dei Sapori è un marchio dinamico, attento ai cambiamenti delle esigenze dei consumatori, sempre in continua ricerca di novità ma nel rispetto della qualità. Con la collaborazione di esperti cuochi perfezioniamo, con l'attività di Ricerca e Sviluppo, ricette già esistenti e ne sviluppiamo di nuove da introdurre nel mercato».

**Qual è il vostro prodotto di punta?**

«Risultato della grande creatività di mio padre Giovanni Novellini e del suo team è Brodoè, un brodo liquido, pronto all'uso, che a fine anni '90 rappresentò una novità assoluta nel mercato alimentare per la capacità di servizio e per la sua elevata garanzia di qualità nel rispetto dei sapori tradizionali della cucina genuina e ancora oggi rappresenta uno dei nostri prodotti di punta. Brodoè è l'unico brodo ad essere prodotto artigianalmente con le migliori carni e verdure fresche. Per la sua produzione vengono selezionati i fornitori con la scelta di ingredienti di alta qualità e di natura biologica. Inol-

tre devono riportare il processo di cottura del brodo fatto in casa a livello industriale, rispettando i giusti tempi di bollitura che un brodo buono e sano richiede. Brodoè è un prodotto consigliato a tutte le età perché è senza glutine, senza glutammato aggiunto e conservanti, senza grassi, facile da digerire e delicato, è particolarmente adatto a celiaci, bambini e donne in gravidanza. La sterilizzazione e confezionamento in tetra pack offre al consumatore un prodotto pronto all'uso, di pratico servizio e facile conservazione a temperatura ambiente, grazie al trattamento Uht oppure può essere consumato nella versione di prodotto fresco».

**Quali altri prodotti proponete sul mercato?**

«Nel corso degli anni abbiamo diversificato in varie ricette la nostra produzione di sughi e condimenti per pasta, ottenendo consensi tali che ci hanno portato a diventare partner produttivo importante per marchi leader del settore alimentare anche in ambito internazionale. I nostri sughi freschi, sia tradizionali che biologici, sono un altro prodotto molto richiesto, sono sughi sani e gustosi, rappresentativi della cucina italiana e realizzati con metodi tradizionali come se fossero fatti in casa. Una grande novità tra i nostri prodotti è rappresentata dalla realizzazione di specialità cotte di alta qualità in sottovuoto, sia di carne che di pesce; questo metodo di cottura permette alla materia prima di mantenere la sua tenerezza e tutto il suo sapore. Anche in questi prodotti manteniamo la priorità assoluta per la qualità e la praticità».

■ Guido Anselmi



## BRODOÈ

**L'unico brodo ad essere prodotto artigianalmente con le migliori carni. Per la sua produzione vengono selezionati i fornitori con la scelta di ingredienti di alta qualità e di natura biologica**

piamento dello stabilimento e ha creato il marchio "La Cucina dei Sapori" per garantire la massima qualità e freschezza delle materie prime, nel rispetto completo della tradizione culinaria italiana. Con il primo ragù è iniziata la linea dei sughi freschi, molto amata in Spagna, anche attraverso la pubblicità con Sofia Loren. L'azienda è ulteriormente cresciuta, portando nel

2006 alla realizzazione di un'altra struttura funzionale con un incremento della superficie coperta, che ora è di 7500 mq. Oggi al timone c'è sempre mio papà, affiancato da me e da mia sorella Valentina. Il nostro obiettivo è da sempre quello di garantire alla clientela il massimo della qualità».

**Quali sono i vostri punti di forza?**

«Il cardine su cui la nostra azienda si

## CERTIFICAZIONI E MADE IN ITALY

La nostra azienda ha scelto di seguire rigide norme sulla qualità, che investono tutti i processi produttivi, la struttura, le procedure e le risorse aziendali, sono formate al rispetto di queste regole che hanno l'obiettivo di apportare un miglioramento sia per la produttività che per l'immagine aziendale. Essere certificati significa anche maggiore visibilità sul mercato estero, oltre che in quello nazionale. L'azienda possiede alcune certificazioni, tra cui: la certificazione per il biologico, Msc per il pesce. L'intero processo di produzione segue un preciso iter di controlli, esposti nel manuale Haccp. Sui prodotti della Cucina dei Sapori sventola sempre la bandiera italiana, che all'estero rappresenta anche un sigillo di garanzia. Mettere sui propri prodotti la bandiera nazionale per Novellini Food significa anche assumersi la responsabilità di mantenere forte l'identità della cucina italiana e della nostra tradizione.