

La salsiccia prodotta a Varmo premiata alla fiera in Germania

VARMO

La salsiccia alla brace dell'azienda friulana Delizie Natura conquista in Germania l'Anuga, la principale fiera internazionale leader per l'industria alimentare svoltasi di recente a Colonia. Sbaragliando, di fatto, in casa, il classico wurstel. Il prodotto made in Friuli cotto sulla brace ha conquistato la giuria che l'ha definito come uno dei migliori di questa edizione inserendolo nella "Anuga taste innovation show" insieme a sole altre quattro aziende Italiane.

I parametri che hanno portato alla scelta sono stati innanzitutto l'innovazione del tipo di cottura su brace di legna certificata «che conferisce il tipico sapore e profumo di "griglia", i conseguenti passaggi di confezionamento e pastorizzazione che permettono una prolungata conservazione senza che si perdano le caratteristiche organolettiche iniziali e il rinnovato packaging che pone piacevolmente e con un tocco di classe in primo piano il prodotto» ha riferito l'ad Gabriele Sivilotti.

All'appuntamento di Colonia lo stand di Delizie Natura ha ricevuto numerose visite delle riviste specializzate nel settore food & beverage a livello europeo e di importanti realtà interessate a sviluppare nel prossimo futuro la com-



Gabriele Sivilotti (a sinistra) con Lucia e Alessandro Tonizzo

mercializzazione non solo del prodotto premiato ma anche delle altre referenze e dei nuovi progetti presentati in anteprima.

Una grande soddisfazione in casa Delizie Natura, azienda nata nel 2018 dall'intuizione di Sivilotti, assieme agli amici Lucia e Alessandro Tonizzo, che ha creduto e creato un nuovo tipo di cottura utilizzando le braci come elemento caratterizzante dei propri prodotti, ottenendo subito consensi e incremento delle vendite prima in regione e in pochi anni nelle principali catene di grande distribu-

zione organizzata del nord Italia e attualmente su due importanti gruppi della capitale. «La caratteristica che rende differenti e ricercati i nostri prodotti realizzati nel nuovo e innovativo stabilimento di Varmo – spiega Sivilotti – è la cura artigianale con cui lavoriamo le nostre carni, partendo sempre da tagli di prima qualità continuando con una marinatura delicata che dura tutta la notte fatta con una preparazione di sale e spezie creata da noi per i nostri prodotti unici». —