

Il piatto perfetto? Sta tutto in una “box”

written by Redazione
23 Marzo 2015





Accade spesso. Dopo aver fatto la spesa per preparare un piatto speciale, ci si rende conto al momento di mettersi ai fornelli che manca ancora quell'ingrediente! A risolvere l'inconveniente ci ha pensato Chiara Rota con "My Cooking Box", speciali confezioni che contengono tutti - ma proprio tutti - i prodotti, compresi olio e sale, necessari a realizzare la ricetta, nel giusto dosaggio, in modo da evitare sprechi e avere l'ulteriore garanzia di rispettare l'apporto calorico e nutrizionale specificato.

Trent'anni, laureata in ingegneria gestionale, impegnata nell'azienda di famiglia, la Omr di Torre Boldone attiva nel settore della metalmeccanico e plastico, Chiara Rota ha unito l'attitudine professionale ad ottimizzare i processi produttivi con la passione per la cucina e soprattutto per la ricerca di prodotti enogastronomici artigianali d'eccellenza lungo la Penisola. Quelli che ora sta inserendo nelle sue box, progetto imprenditoriale che ha anche vinto la selezione per accedere all'incubatore Speed Mi Up (di Università Bocconi, Comune e Camera di commercio di Milano), dove è presente da febbraio.

«Stiamo ultimando i prototipi delle confezioni, che non vogliono essere semplici scatole - racconta -. Contiamo di essere pronti per maggio, quando Expo aprirà le porte». Pensata per i turisti che si vogliono portare a casa la reale possibilità di realizzare una ricetta tipica, My Cooking Box si rivela un valido aiuto per tutti. «Capitava - ricorda Chiara - che alcuni rappresentanti stranieri della ditta di famiglia mi chiedessero di tradurre loro le ricette di alcuni piatti italiani, ma mi sono resa conto che non bastava che portassero con sé in patria uno o due ingredienti, come una confezione di spaghetti o di salsa di pomodoro, per avere la certezza di riproporre la vera cucina italiana. Anche dettagli come la qualità

dell'olio o la giusta quantità di sale nell'acqua della pasta, infatti, possono fare la differenza ed è così che è nata l'idea di racchiudere tutto l'occorrente in un unico "pacchetto". Che si propone come "kit di pronto soccorso" anche per chi straniero non è, ma non ha molto tempo per fare la spesa e rincasando sa di poter avere già tutto a disposizione per un pranzo o una cena coi fiocchi o per gestire senza sprechi il soggiorno nelle seconde case.

Al momento le ricette finite nelle box sono cinque e si tratta di primi piatti. «Siamo partiti con prodotti non deperibili, come pasta, riso e sughi - spiega Rota -, anche perché è necessario che tutti gli ingredienti abbiano le medesime modalità di conservazione. Sono tutte specialità selezionate: pasta di Gragnano Igp, salsa di pomodori Pachino, filetti di tonno, pesto alla genovese, pinoli di San Rossore e ancora Vialone Nano e Carnaroli da abbinare rispettivamente ai funghi secchi di Borgotaro e ai pistilli di zafferano. Le ricette sono tutte testate da uno chef e da un nutrizionista e sono descritte passo dopo passo. Nel box sono inserite anche informazioni sui singoli ingredienti, sulle aziende che li realizzano e le caratteristiche peculiari di ciascuno, un modo anche questo per valorizzare il vero made in Italy». Il costo? «Sono tutti prodotti di alto livello - precisa l'ideatrice -, possiamo però dire che la spesa per il box è inferiore a quella che si sosterebbe acquistando separatamente i medesimi ingredienti».

Per la distribuzione Chiara Rota punta in primis su negozi in località turistiche, aeroporti, tour operator, hotel, dove My Cooking Box si propone come un'evoluzione del souvenir gastronomico. Un prossimo passo è "in scatolare" anche una ricetta bergamasca: «È la mia terra - conclude -, mi piacerebbe far conoscere i produttori locali».

Intanto sarà presente nello stand di Speed Mi Up a Seeds&Chips, primo salone internazionale dedicato alle aziende e startup digitali che stanno innovando nella filiera agroalimentare ed enogastronomica, in programma dal 26 al 29 marzo prossimi al MiCo Centro congressi di Milano.