

RISO SCOTTI SNACK

Riso, cereale della salute



RISO SCOTTI SNACK LAVORA, PREVALENTEMENTE, PER L'HO.RE.CA. E IL VENDING CON UN'AMPIA GAMMA DI REFERENZE AD ALTO

CONTENUTO DI SERVIZIO ED **ELEVATE VALENZE NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE.**

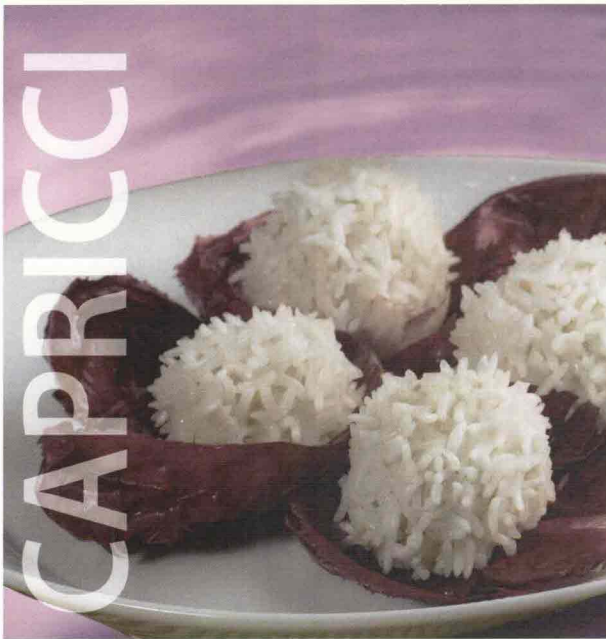
L'ESPERIENZA DELLA RISOTTERIA NELLE PAROLE DELL'AMMINISTRATORE DELEGATO, MARIA ROSA GIUPPONI.



IL DIRETTORE TECNICO, GIORGIO NOTARO



Riso Scotti Snack, sul mercato da 11 anni, ha guadagnato il posizionamento che spetta a un'azienda che propone prodotti di qualità. In particolare, risotti e piatti pronti ad alto contenuto di servizio per il mondo del bar e del fuori casa in generale; barrette, biscotti, gallette e panificati da forno senza glutine – in totale, un assortimento di 12 referenze – per la distribuzione automatica. «Un canale, per fatturato, in netta crescita» nota il direttore tecnico, Giorgio Notaro, in Riso Scotti Snack dal 2006 e con un 'background' professionale legato allo sviluppo di prodotti alimentari.



**PRODOTTI
NATURALMENTE SANI,
REALMENTE BUONI**

Azienda dell'omonimo gruppo alimentare, Riso Scotti Snack diversifica in termini di prodotto e canale. «Previa selezione condotta con i rigidi parametri che la nostra qualità ci impone – riprende Notaro – individuiamo fornitori, che amiamo definire partner, i quali sviluppano prodotti su nostro brief specifico».

Come si esplicita la collaborazione?

«La lista dei partner/fornitori include aziende di produzione, in Italia e all'estero. La collaborazione è volta all'ottimizzazione di eccellenze: uniamo il loro grande expertise alla nostra spinta innovatrice e alla garanzia di marca. Il loro know-how tecnologico e di processo sposa la nostra materia prima, il riso, anche nelle sue molteplici declinazioni di soffiati e farine, e rispetta i nostri parametri di controllo del sistema

qualità. Il risultato è una gamma molto variata di prodotti-servizio ad alto valore aggiunto».

**TECNOLOGIA E
INNOVAZIONE**

Stiamo parlando di come preparare (e servire) risotti e piatti pronti. «Oggi – sottolinea Notaro – in questo settore, ci sentiamo di esprimere un'eccellenza che il consumatore ci riconosce come marca, e che noi riconosciamo ai nostri partner».

Quali sono gli aspetti innovativi della vostra produzione?

«Il primo è la tecnologia IQF (Individually Quickly Frozen), la cui prerogativa è la surgelazione separata e veloce dei vari ingredienti che, rispetto al block frozen, consente di ottenere una riattivazione in pochi minuti di cottura, anche in padella. Il secondo si chiama Rapid Chef, risotto con la sua mantecatura pronta in 3-4 minuti di microon-

La Risotteria: laboratorio del risotto

Il primo locale avviato da Riso Scotti, su progetto esclusivo dell'agenzia torinese Testa e Cuore, è stato inaugurato nel centro commerciale Carrefour di Pavia, lo scorso mese di aprile. Dispone di 40 posti a sedere, a rotazione veloce, come si evince dal pasto di mezzogiorno servito su più turni. Rimane aperto, tutta la settimana, sulla base degli orari del Centro. In questo nuovissimo punto vendita si svolgono test e assaggi, nei quali sono coinvolti i clienti, per comprenderne meglio gusti e preferenze. Più di una risotteria, dunque: un vero e proprio 'laboratorio' dove attingere informazioni e sviluppare nuove ricette e prodotti, proprio nell'ottica di consulenti 'tailor made' per i referenti della ristorazione moderna.

Vuole presentare La Risotteria ai nostri lettori?

«La Risotteria – spiega Rosa Maria Giupponi, amministratore delegato Riso Scotti Snack – è un progetto nato per condividere un'esperienza diretta con i nostri clienti, proponendo loro il prodotto riso a 360 gradi. Vale a dire non solo come risotto, ma come sostitutivo di pane e contorni, come piatto unico e completo in abbinamento a carne, pesce e verdure, fino a gelati, dolci e birra a base di riso».

Acclarata la predominanza del risotto alla base di tutto, com'è diversificata la sua offerta?

«Abbiamo sviluppato piatti basati su varietà di riso, anche esotiche, come Basmati e Hermes, in cui il riso diventa contorno o ingrediente. Tra queste specialità cito, I Cubotti, con riso e verdure, oppure I Capricci, polpettine di carne o pesce con un'anima morbida e ricoperte di riso croccante. Tutti i piatti sono cucinati con l'olio di riso, che risulta molto leggero e digeribile».

Il menu de La Risotteria come si completa?

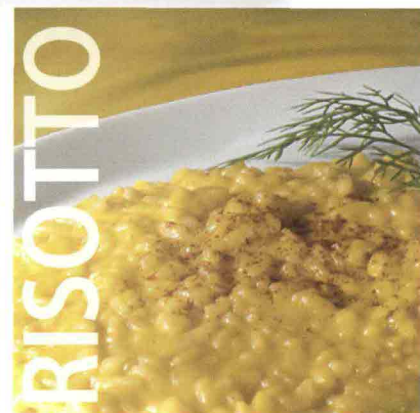
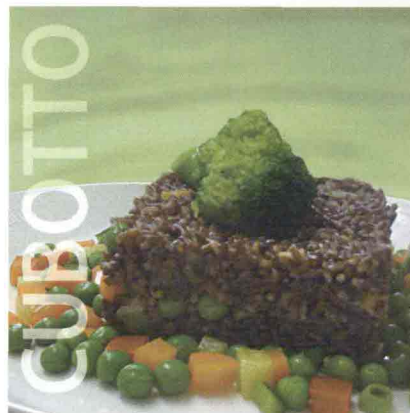
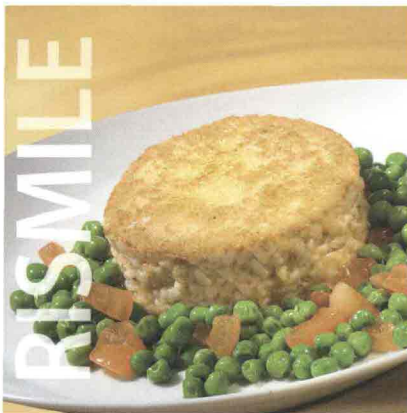
«Con risotti della tradizione e innovativi e con le insalate di riso. La prima opzione, grazie al risultato combinato di tecnologia e innovazione, consente di offrire un eccellente risotto mantecato pronto in soli due minuti. Per le insalate, ricorriamo a varietà differenti scelti in base alle migliori peculiarità e performance imposte dalle ricette».



L'AMMINISTRATORE DELEGATO, ROSA MARIA GIUPPONI.

RISO SCOTTI SNACK

DI FIANCO: GRAN NERO, UNO DEI VARIETALI USATI DA RISO SCOTTI SNACK. SOTTO: TRE PROPOSTE DEL MENU DE LA RISOTTERIA.



de o padella, conservabile a temperatura ambiente per un anno, che deve essere solo ricettato: un'opzione, questa, che interessa un tipo di ristorazione dotata di un minimo d'attrezzatura. Infine, a livello di packaging, Riso Scotti Snack propone la vaschetta di polipropilene micro-ondebile, di colore blu, a forma di chicco di riso. Il 'plus' della

vaschetta risiede nel fatto che il risotto, con solo riso Carnaroli, una volta rinvenuto, può essere lasciato nel medesimo contenitore e servito direttamente al cliente senza che il barista lo manipoli».

Stante il cospicuo numero di referenze in portafoglio, esistono differenze nel trattamento del riso in rapporto ai prodotti finiti?

«Sì. Per le insalate utilizziamo diverse varietà di risi integrali e semi-integrali. Anche le cotture risultano differenziate perché, soprattutto per le insalate, i vari ingredienti che le compongono seguono diversi livelli di cottura. Per gli arancini usiamo l'olio di riso che è ideale per le fritture in quanto, rispetto agli olii di palma o di girasole, ha un elevato

punto di fumo, cioè è più stabile alle alte temperature e fornisce un prodotto più leggero e più sano. E ancora: per il gelato di riso usiamo il Chiccolat al posto del latte, una bevanda vegetale al 100% senza colesterolo né glutine e privo di lattosio. Il tutto a favore di chi soffre d'intolleranze alimentari specifiche e allergie».