



Le salse a prova di allergia di Tuttovo

Le uova bio sono uova di qualità. La qualità di questa materia prima meriterebbe di essere essere valorizzata anche quando esce dal guscio. Quello degli ovoprodotti è un settore in piena espansione. La maggior parte del fatturato del comparto delle uova viene realizzata dal settore delle salse e affini. Attraverso la mayonese la Francia è riuscita ad esportare non solo un prodotto, ma un'intera tradizione culinaria. Ma ora noi italiani potremmo insegnare ai francesi l'arte di sbattere le uova. Tuttovo è un'azienda storica, con una spiccata vocazione per il biologico, con sede a Rivoli (To), non lontano dal confine francese. Un'azienda trasformatrice di ovoprodotti nata qui, ai piedi delle Alpi e che da vent'anni fornisce qualità e sicurezza. Conserva un'abilità artigianale ma è attenta alle innovazioni tecnologiche, tanto che il processo produttivo è coperto da sei brevetti internazionali. Produce e commercializza anche via internet due linee di prodotto: "Natura è piacere" 30 gusti diversi di salse biologiche italiane pronte da gustare in tavola, e successivamente, nel corso del 2003, la nuova linea "Invito al Castello", dedicata ai gourmet più esigenti. La capacità produttiva è di oltre 3 milioni di pezzi all'anno. Il fatturato è realizzato all'80% in Italia ed il 20% all'estero.

Si tratta di prodotti biologici, certificati da Bioagricert e pienamente tracciabili grazie al sistema trasparente check. E per un prodotto con mille ingredienti come una salsa non è cosa da poco. Le uova provengono da galline allevate a terra ed alimentate con mangimi biologici (quindi senza ogm) e le altre materie prime sono prodotte con tecniche naturali. Tutte le salse sono inserite nel prontuario Aic (Associazione Italiana Celiachia), la guida all'acquisto obbligato per le persone intolleranti al glutine (in italiano su centocinquanta - secondo Aic). Vengono utilizzati infatti ingredienti privi di glutine, ma anche di lattosio, perché nelle salse non finiscono derivati del latte.

Gian Paolo Ponzi