

Innovazioni & Processi

CONSERVAZIONE • VALORIZZATE LE CARNI ATTRAVERSO NUOVI PROCESSI DI LAVORAZIONE

Tonno leggero in sposo alla gelatina

Aggiunta un'alga nel liquido di governo, a base di brodo vegetale. Per diversificarsi dai prodotti sott'olio e da quelli in salamoia

Francesca Frigo

Degustare il tonno assaporandone il gusto delicato, grazie all'introduzione di un nuovo liquido di governo, la gelatina vegetale. L'intuizione, nata dalla ri-applicazione di un sistema già in uso per la conservazione della carne, risulta di sicuro impatto dal punto di vista dell'innovazione di prodotto, per un segmento di mercato maturo come quello del tonno. È quanto propone Rizzoli Emanuelli, con un investimento a tutto tondo che inizia dalla scelta della materia prima per arrivare fino alla realizzazione di un packaging innovativo.

Materia prima

L'azienda acquista tonno (rigorosamente pinne gialle e di piccole taglie) pescato da terzisti nell'oceano Indiano e nell'Atlantico. Una volta catturato, pulito e congelato, il tonno è portato in Spagna dove la lavorazione prosegue fino alla cottura e all'invasettamento dei tranci. La maggior parte della lavorazione avviene, dunque, all'estero dove, in base alle specifiche tecniche e al know how dato dall'azienda parmense al proprio fornitore, il prodotto viene preparato

e consegnato in Italia pronto per la vendita. L'intera filiera produttiva risulta controllata e certificata Iso, con un particolare focus rispetto alla sicurezza del sistema di congelamento del pesce. Da sottolineare, inoltre, l'attenzione posta dall'azienda verso la tutela dell'ambiente che costituisce un importante plusvalore vantato con il consumatore finale. Rizzoli Emanuelli acquista esclusivamente tonno pescato da barche certificate "dolphine safe" (marchio

riportato sul pack), cioè imbarcazioni che pescano in aree dove non si registra la presenza dei delfini. Per questo motivo le operazioni di pesca si segnalano per un minor impatto sull'ecosistema marino.

La gelatina

Vera novità di prodotto è il sistema di conservazione, poiché la ricerca interna ha trovato un'alternativa ai classici metodi in salamoia o sott'olio. Una volta pulito, il tonno viene cotto e fatto bollire in un brodo

▶▶▶▶▶▶▶▶ **PIÙ**

- Ottimo sapore
- Consistenza delle carni conservate
- Posizionamento

MENO ◀◀◀◀◀◀◀◀

- Sovrattappo di dimensioni eccessive (confonde la reale quantità del prodotto contenuto nel vasetto)

vegetale composto da acqua, verdure fresche (sedano, carote, cipolle) e agar agar, un'alga marina dagli effetti gelatinizzanti esistente in natura. Giunti a cottura, i tranci di tonno vengono tolti dal brodo, lasciati raffreddare e successivamente messi nei vasetti di vetro. Prima della chiusura sotto vuoto nei vasetti è aggiunto il brodo di cottura che, per effetto dell'alga marina, diventa la gelatina, il liquido di governo con funzioni di conservazione. Il Tonno Leggero non contiene conservanti né additivi ed è totalmente privo di glutammato. Inoltre, grazie all'assenza di nitriti e nitrati (agenti chimici impiegati solitamente per esaltare il colore del cibo), il colore rosato delle carni rispecchia esattamente quello tipico e

naturale del tonno. Rizzoli Emanuelli valorizza così la scelta di materia prima di elevata qualità. Grazie alla gelatina vegetale, infatti, l'azienda coniuga i pregi della conservazione sott'olio (sapore) escludendo il rovescio della medaglia dato dall'appesantimento nel sapore delle carni; così come mantiene consistenza e bontà della fibra del pesce (tipico della conservazione in salamoia) permettendo al sapore naturalmente posseduto dalle carni di esprimersi al meglio.

Il packaging

Tonno Leggero è venduto nelle principali catene della Gda in Italia e all'estero, in piccoli tranci confezionati in vasetti di vetro da 130 g. Dal punto di vista del marketing, puntando oltre che sull'innovazione di processo anche sul packaging, l'azienda ha compiuto un vero e proprio svecchiamento di prodotto: il vasetto è in vetro completamente trasparente e privo di etichette; le informazioni sono contenute in una sorta di "sopra tappo" in cartoncino, dal layout azzurro-argento che ben rispecchia i valori che l'azienda intende offrire al consumatore. Infine, la forma cilindrica del packaging permette di svuotare perfettamente il vasetto capovolgendolo e versando il prodotto direttamente sul piatto. L'azienda ha puntato in fase di lancio sulla promozione in-store con presenza di hostess e pieghevoli informativi sulle qualità del prodotto. A questo si sono affiancate iniziative di sconto (circa il 10% sul consigliato: 4,20 euro).

Il pesce ritrova il brodo primordiale

(punti fondamentali di differenziazione del processo di preparazione)



Cottura in brodo vegetale, PER ESALTARE IL SAPORE DELLE CARNI

Assenza di appesantimento dei sapori (TIPICO DELLA CONSERVAZIONE SOTT'OLIO)

Mantenimento del colorito naturale delle carni (ASSENTE IN SALAMOIA)

Aggiunta di un'alga marina, PER AVVIARE LA GELATINIZZAZIONE

Liquido di governo gelatinoso, PER ESALTARE LA CONSISTENZA DELLE FIBRE

In vetro
3 anni la shelf life
130 g il formato

Fonte: l'autore, elaborazione ©MARK UP