

# Alici in Salsa Piccante Rizzoli

UN ANTICO SEGRETO. CENT'ANNI DI TRADIZIONE NELLA LAVORAZIONE DELLE ALICI, PER PORTARE SULLE NOSTRE TAVOLE LA STORIA E LA CULTURA DEL GUSTO



**Più di un secolo di esperienza racchiuso in tanti prodotti speciali.** Segreti di lavorazione che si tramandano di padre in figlio, è così che come per un prezioso gioiello, protetto e custodito da tempo immemore, la ricetta delle Alici in Salsa Piccante Rizzoli è sempre la stessa e viene gelosamente conservata, per garantire ogni giorno sulle tavole un prodotto inimitabile. Irripetibile infatti è il gusto di questa salsa dal tono leggermente saprito, ma non è soltanto l'intensità della sua stagionatura in botti di legno, la qualità delle alici pescate, l'olio extravergine e il profumo delle spezie, a decretarne la bontà. Il segreto delle Alici in Salsa Piccante Rizzoli risiede prima di tutto nell'esperienza e nella tradizione di chi si impegna ogni giorno in questo lavoro da più di cento anni con amore.

**La storia di Rizzoli inizia nel 1906** e racconta di una famiglia con la passione per le acciughe. Il 1906 è l'anno in cui il fondatore Emilio Zefirino Rizzoli inaugura a Parma la Rizzoli Emanuelli, anche se le radici di questa antica tradizione nella lavorazione delle conserve ittiche affondano ancora più in profondità. Già nel 1898 infatti, il padre Luigi aveva creato la prima azienda di filettatura e confezionamento del pesce a Torino.

**L'obiettivo di unire tradizione e qualità** è stato il filo conduttore delle cinque generazioni che si sono seguite nel corso del tempo. Le Alici in Salsa Piccante Rizzoli sono da sempre sulla tavola del buongustaio conquistando i più rinomati ristoranti nel mondo.

Le Alici in Salsa Piccante Rizzoli hanno saputo sfidare i tempi e i palati più diversi per ricevere, ogni volta e da ogni dove, lo stesso inesorabile verdetto: sono buone perché hanno un sapore unico...un sapore da scoprire.

**Spaghetti con Alici in Salsa Piccante Rizzoli**

**INGREDIENTI per 4 persone**  
 spaghetti: 320 g  
 una lattina da 90 g  
 di Alici in Salsa Piccante  
 3 cucchiaini di olio extra vergine  
 di oliva  
 pane grattugiato 20 g

**TEMPO DI ESECUZIONE:**  
 pari al tempo di cottura  
 della pasta

**Preparazione del condimento:**  
 versare in una casseruola  
 l'olio, la salsa delle alici ed  
 il pesce a pezzetti, scaldare  
 a fuoco lento per qualche  
 minuto. Tostare a parte il pane  
 con un filo di olio extra vergine.  
**Esecuzione:** portare ad  
 ebollizione l'acqua di cottura,  
 salare e cuocere la pasta al  
 dente. Scolare gli spaghetti,  
 passarli in casseruola e  
 mantecare con il condimento  
 aggiungendo il pane tostato.



Prodotte da: Rizzoli Emanuelli S.p.A.  
 PARMA - nr. verde 800.215111  
 www.rizzoliemanuelli.it