

Eurochef Italia: i piatti pronti italiani per eccellenza

Una realtà imprenditoriale che punta alla leadership del mercato, esaltando in tutto il mondo le tradizioni della cucina italiana attraverso la bontà delle ricette più conosciute

Competenza, ambizione, passione, idee chiare: queste le basi da cui Stefano Stanghellini parte per realizzare il progetto **Eurochef Italia Srl**, realtà imprenditoriale oggi affermata e vincente che nasce oltre 20 anni fa, nell'Aprile 1998. «Da giovane — racconta — lavoravo come macellaio e la mia passione per i piatti a base di carne, fu il motore che mi spinse a concretizzare il sogno poi chiamato Eurochef, realtà esclusivamente specializzata nella produzione di piatti pronti. Questa passione fu poi integrata da alcune esperienze di lavoro all'estero, ma tutto è partito dalla mia esperienza in macelleria e infatti i nostri punti di forza sono tuttora piatti come spezzatini, scaloppine, lasagne. Dal '98 in poi per Eurochef Italia la crescita è stata costante e attualmente siamo tra le migliori aziende di un settore non facile». L'idea del Sig. Stanghellini, ossia realizzare piatti pronti, facili e veloci da preparare, nel rispetto della tradizione italiana e della qualità delle materie prime trova con Eurochef la perfetta concretizzazione. L'azienda veneta è ormai rinomata per questo, non solo nel territorio italiano, ma anche in Europa e nel resto del mondo. «Vogliamo preparare pietanze

dal sapore unico — prosegue il Sig. Stanghellini — e ci impegniamo a farlo portando sulla tavola la bontà delle ricette di tutti i giorni. L'attenzione alla salute e la cura nella selezione degli ingredienti sono tra le principali tematiche a cuore dei nostri chef. Io in prima persona mi sono sempre occupato e mi occupo anche oggi della selezione delle materie prime, fondamentale per la qualità dei prodotti e di conseguenza



Prodotti "Lo Chef a Casa"

per il loro successo sul mercato. Non usiamo conservanti, additivi o coloranti e le certificazioni internazionali ottenute, nonché la continua crescita dei prodotti e la mancanza di lamentele dai consumatori, sono la garanzia del nostro costante impegno di

produzione e di alta qualità». I piatti pronti di Eurochef Italia vengono preparati in una struttura di 10.000 mq grazie all'aiuto di personale specializzato e formato oltre ad una tecnologia all'avanguardia. «Ogni anno — spiega Stefano Stanghellini — produciamo oltre 4 milioni di kg di prodotti freschi e surgelati per la grande distribuzione, la ristorazione e il consumatore finale. I piatti uniscono gusto, tradizione e praticità e vengono preparati con ingredienti freschi e di stagione, prendendo ispirazione dalle migliori ricette della cucina italiana. Si tratta di specialità subito pronte da assaporare in pochi minuti. "Lo Chef a Casa" è un marchio di Eurochef Italia Srl: i primi e i secondi piatti di questa linea sono nati per soddisfare un'esigenza latente del consumatore che, pur avendo poco tempo per stare in cucina, desidera gustare un piatto sano, genuino, che possa essere pronto in soli 3 minuti. La nostra vera specializzazione riguarda sempre i secondi piatti a base di carne (bovino, pollo, tacchino, maiale etc.). Un'importante novità riguarda la lavorazione della semola di grano duro presente nei primi piatti a base di pasta, che viene trafilata al bronzo per una migliore tenuta in cottura e una maggiore porosi-

tà che esalta e lega il sapore della stessa e del condimento. Sono disponibili in pratiche monoporzioni nei migliori negozi e supermercati. Con lo stesso marchio Eurochef propone anche piatti biologici e condimenti (sughi, ragù). «I nostri piatti biologici sono preparati solo con ingredienti che provengono da aziende agricole altamente certificate in cui si rispettano l'ambiente e il terreno, perfetti per riscoprire un modo di alimentarsi sano e genuino. I nostri sughi — dichiara Stanghellini — sono una autentica dichiarazione d'amore per la cucina italiana: condimenti di carattere, fatti per esaltare la porosità della pasta. Oltre alle monoporzioni produciamo anche in formato multi porzione (da 1kg a 2,5kg a vaschetta), che vendiamo principalmente ai banco frigo dei supermercati. Quello che ci proponiamo per il futuro è affermarci sempre di più come azienda leader nella produzione dei migliori piatti pronti italiani di qualità premium. Siamo già inseriti all'interno delle migliori catene di supermercati e negozi italiani (nel nord e centro italia in particolare), quindi come obiettivo si cercherà in primis di cogliere al meglio le opportunità di crescita offerte dal mercato che già presidiamo. Inoltre in 2/3



Il CEO Stefano Stanghellini

anni aumenteremo la superficie di produzione, sviluppando ulteriormente l'attività in Italia e in Europa. Da qualche anno siamo presenti regolarmente alle più importanti fiere di settore in Italia e all'estero (come Cibus-Parma,

Qualità e velocità per gustare piatti tipici e genuini

"Oggi è il futuro di ieri": questa la filosofia del Ceo di Eurochef Italia, che coniuga le esigenze di praticità della società con quelle intramontabili della buona cucina italiana

Tutto Food-Milano, Sial-Parigi, Anuga-Colonia, Biofach-Norimberga, Foodex-Tokyo, Fancy Food-New York) che ci permettono di consolidare i rapporti con i clienti serviti e di allargare la nostra rete di stakeholder fuori dal territorio italiano. Il nostro fatturato estero è del 10%, mentre il tasso di crescita medio annuale sul fatturato è del 18%. Il fatturato 2018 è stato invece di circa 20 milioni e contiamo oggi circa 80 dipendenti. L'obiettivo primario — conclude il Sig. Stanghellini — che perseguiamo da sempre, è quello di far apprezzare e diffondere la vera tipicità della nostra cucina anche all'estero». Info: www.eurochefitalia.com