MartinoRossi Professional: arrivano i preparati plant-based ready-to-cook

farine-di-legumi-hd-c5cec792

La richiesta di prodotti plant-based e senza glutine cresce anche nel fuori casa. Si chiama MartinoRossi Professional il nuovo brand della storica azienda dedicata ai professionisti della ristorazione e del food service.

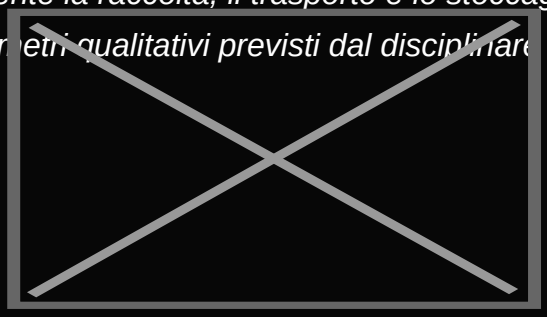
Il nuovo brand include farine di legumi, granelle, farine per polenta, mix per panificati gluten free e un'interessante innovazione di prodotto: i **mix a base vegetale gusto pollo e manzo** per la creazione di piatti alternativi alla carne, come ragù e polpette plant based.



"*Vegano e vegetariano sono due concetti che rimandano a delle nicchie e a delle cucine a volte punitive* – commenta il direttore generale di MartinoRossi, **Manuel Sirgiovanni** –. *Noi invece vogliamo parlare a tutti i frequentatori del fuori casa. E lo facciamo con un innovativo preparato che si conserva a temperatura ambiente, ha una shelf life di 18 mesi e si utilizza aggiungendo solo acqua e olio a freddo*". Una soluzione pratica anche per i **bar attrezzati per servire piatti veloci** in pausa pranzo.

Le materie prime vegetali di Martino Rossi derivano da una **filiera integrata 100% italiana** composta da 600 aziende agricole e 17mila ettari coltivati, di cui il 70% a cereali, tra cui anche sorgo e miglio, e il 30% a legumi.

Il controllo sulla filiera produttiva parte dalle sementi: “*Ci occupiamo direttamente della selezione delle varietà che ci sembrano qualitativamente più adatte ai nostri standard e vendiamo le sementi ai nostri agricoltori* – spiega Sirgiovanni – *sia per la coltivazione biologica che per quella convenzionale a lotta integrata. Inoltre gestiamo gratuitamente la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio e paghiamo premi di filiera al raggiungimento di certi parametri qualitativi previsti dal disciplinare di produzione che tutti i nostri partner agricoli sottoscrivono*”.



Nell’intento di rendere le proprie produzioni più sostenibili l’azienda ha avviato due progetti collaterali, altamente innovativi: Agrifuture e Underdrip. **Agrifuture** è l’azienda agricola sperimentale di proprietà, estesa su 33 ettari e posizionata vicino all’headquarter di Malagnino (Cremona), dove vengono testate le nuove varietà di cereali e legumi e nuove tecniche di agricoltura di precisione. **Underdrip**, invece, è la società che si occupa dello sviluppo e della diffusione dell’omonimo sistema di sub-irrigazione, realizzato insieme all’Università degli studi di Piacenza e Milano, che prevede l’interramento delle manichette e il rilascio direttamente sotto le radici di acqua e fertilizzanti a bassa pressione. Questa tecnologia permette di ridurre fino al 60% i consumi idrici.