

Menù rivoluziona le linee premium dei prodotti conservati con le tecnologie Evolution

20231003105501menu1index-60dd3163

Menù, storica società produttrice di un'ampia gamma di specialità alimentari destinate a supportare ogni tipo di attività ristorativa, si appresta a **chiudere il 2023 con un fatturato di 115 milioni di euro** in aumento rispetto ai 104 milioni dello scorso anno, ed è in fase di **lancio di alcuni innovativi prodotti** che coniugano tradizione, tecnologia e fantasia in cucina.

Proprio in questi giorni sta infatti presentando una **chutney di peperone e ananas** che può accompagnare molto bene delle polpettine di carne bianca, tartare di carne o pesce e i crostacei, e una chutney di mango e pepe rosa, che l'azienda suggerisce insieme al suo petto d'oca affumicato, a carni bollite o alla griglia, a tartare e crostacei. Ad arricchire il **catalogo di oltre 1000 referenze** anche il **friggione alla bolognese**, contorno tipico del capoluogo emiliano realizzato con cipolle 100% italiane fatte rosolare lentamente con sale e zucchero e l'aggiunta successiva di pomodoro fresco lavorato in stagione. Questa preparazione può essere utilizzata come contorno, come piatto unico con pane e in accompagnamento ai taglieri di salumi.

Oltre alle nuove referenze che vanno di volta in volta ad arricchire il catalogo dell'azienda, a rendere alcuni prodotti di Menù innovativi sono le **tecnologie proprietarie utilizzate per la loro conservazione**. *“Siamo un'azienda che ha tra i suoi capisaldi quello di produrre dal fresco di stagione – puntualizza **Federico Masella**, marketing & national key account manager Italia –, quindi per valorizzare questa scelta delle materie prime fresche la famiglia Barbieri, titolare dell'azienda, ha investito nella ricerca di tecnologie che ci permettano di avvicinare quanto più possibile una ricetta o un semilavorato a un prodotto realizzato in cucina da un cuoco.*

In questi ultimi anni abbiamo studiato sistemi che consentano di ridurre il tempo del trattamento termico necessario alla conservazione dei prodotti o addirittura di annullarlo proprio per avere un profilo organolettico sempre più paragonabile a quello di una ricetta appena realizzata in cucina”.

Negli stabilimenti produttivi di Medolla (Mo), oltre ai convenzionali trattamenti utilizzati nell'industria conserviera (pastorizzazione e sterilizzazione in particolare) sono state in anni recenti implementate delle **tecnologie uniche** tra cui **Menù Evolution**, che dà il nome a un'intera linea di prodotti di alta qualità tra cui salse, referenze ittiche, vegetali e dolci. Si tratta di una **sterilizzazione dinamica** che permette di agire sul prodotto in 'movimento', riducendo notevolmente i tempi di trattamento termico da alcune ore a pochi minuti. Inoltre, grazie a questo procedimento, si evita l'aggiunta di acidificanti sul prodotto.

Fra le altre tecnologie implementate dall'azienda modenese l'asettico, un **trattamento termico sul prodotto non ancora confezionato** che prevede il confezionamento in camera bianca. [Menù](#) è l'unica azienda conserviera al mondo in grado di **confezionare prodotti in asettico solidi come champignon e creme di formaggi**. La nuova nata è infine Menù Evolution Fresh, una combinazione di tecnologie alimentari che permettono il trattamento a freddo dei prodotti.