

FUTURE LAB L'azienda marchigiana Orsini &amp; Damiani li ha lanciati nel 2016

di Anna Parello

# La novità spaghetti di verdure

Un'innovazione di prodotto che porta valore al settore e va incontro al consumatore

Filippo Damiani, cofondatore dell'azienda Orsini & Damiani, con le figlie Laura (la prima sinistra, direttore di produzione) e Alessandra (responsabile vendite e controllo qualità). Più sotto, il magazzino di lavorazione di Orsini & Damiani



Gli spaghetti di verdure, o "spaghetti vegetali", sconosciuti sino a pochi anni fa, oggi si trovano sempre più facilmente nei punti vendita della Gdo; una interessante innovazione di prodotto, ad alto valore aggiunto, di cui Orsini & Damiani (20 ettari coltivati a orticole, più circa venti produttori conferenti) è stata la prima azienda produttrice in Italia.

**Alessandra Damiani**, responsabile vendite e controllo qualità dell'azienda marchigiana, racconta: «La nostra azienda è stata la prima a produrre e commercializzare gli spaghetti vegetali sul mercato italiano, lanciandoli nel maggio 2016. Come azienda sentivamo l'esigenza di uscire dalla situazione di stallo dell'ortofrutta, dalla solita presentazione tradizionale degli ortaggi vissuti come mera commodity, volevamo offrirli in maniera originale, sorprendere il consumatore, ma anche i buyer». Inoltre, continua Damiani, «sensibilizzata dalla nascita di mia figlia, insieme a mia sorella Laura (direttore di produzione) cercavamo un'idea per facilitarne il consumo, specie ai bambini. Per mettere a punto il prodotto ci siamo ispirate al nuovo modello di consumatore, più curioso, attento e sensibile soprattutto agli aspetti salutistici.

Abbiamo pensato anche al crescente numero di celiaci che con i nostri spaghetti sarebbero stati gratificati all'idea di poter arrotolare con la forchetta uno spaghetti assoluta-

mente privo di glutine».

Gli spaghetti vegetali proposti da Orsini & Damiani con il brand "Mangiatutto", infatti, altro non sono che un ortaggio tagliato a spirale. Al momento tale linea è articolata in spaghetti di zucchine, carote, broccoli, zucca, daikon e loro combinazioni (tris zucchine carote broccolo, tris zucchine carote zucca). Il tutto confezionato in vaschetta richiudibile e riciclabile da 200 o 250 grammi, con shelf-life garantita di 8 giorni ed etichetta a fascia contenente tutte le informazioni utili al consumatore, sia all'atto di acquisto sia al momento della preparazione. «Riteniamo fondamentale – spiega Damiani – spiegare bene che si tratta di spaghetti 100% vegetali, senza altri ingredienti aggiunti, tanto meno farine. Indichiamo anche quali sono i tempi di cottura e altri consigli di utilizzo per gustare in maniera ottimale il nostro prodotto».

## In campo

Ovviamente non tutti gli ortaggi si prestano a diventare spaghetti, servono specie con forma allungata e polpa abbastanza compatta per consentire l'ottenimento di spaghetti lunghi circa 50 centimetri dal taglio a spirale della materia prima.

Prosegue Alessandra Damiani: «Se prima alle case sementiere chiedevamo uniformità di colore e lunghezza, ora chiediamo ulteriori



## LA SCHEDA AZIENDALE

**NOME:** Azienda Orsini & Damiani.

**UBICAZIONE:** Montepandone (Ap).

**COLTIVAZIONI:** 20 ha in proprietà, più circa 20 produttori conferenti ubicati in Marche e Abruzzo.

**PRINCIPALI COLTURE:** Finocchi, pomodori, brassicacee, zucchine, carote, porri, bietole da costa e da foglia, cicorie, radicchi, indivia scarola e riccia, sedano.

**STABILIMENTI:** 8mila m<sup>2</sup> di magazzini di lavorazione, più 10mila m<sup>3</sup> di celle Frigo.

**DIMENSIONE COMMERCIALE:** 7mila ton medie annue di prodotti lavorati.

**MERCATO E DISTRIBUZIONE:** 5% export (Germania), 95% mercato interno, di cui 90% Gdo e 10% Normal Trade.



1. Carote: la fase di collocamento del prodotto nella macchina, prima del taglio a spirale
2. Il taglio delle carote con fuoriuscita dello spaghetti, lungo 50 cm
3. Il confezionamento manuale degli spaghetti in vaschetta richiudibile e riciclabile, per ottenere il peso esatto di 200 o 250 grammi
4. Ultimo passaggio: l'etichettatura
5. Al corner promozionale Orsini & Damiani a Fico Bologna: spaghetti di verdure pronti per l'assaggio
6. Come si presentano gli spaghetti di carote linea "mangiatutto" pronti per l'immissione sul mercato



parametri, quali tenuta all'ossidazione, maggior fibrosità e contenuto in sostanza secca, maggior gusto, maggior contenuto in carotene (nelle carote). E per individuare le cultivar più idonee per tale lavorazione ci avvaliamo della collaborazione con il Crea di Monsampolo (Ap), mentre con alcune ditte sementiere stiamo studiando miglioramenti varietali specifici per le diverse specie trattate. Per esempio, per il broccolo, prima facevamo attenzione solo alla testa, mentre ora per questo tipo di lavorazione è importante anche il gambo, che deve essere liscio, privo di foglie, cilindrico, di un verde più acceso per rendere più appetibile il prodotto finito».

Dal punto di vista delle tecniche agronomi-

che non è richiesto nessun accorgimento particolare rispetto al prodotto di prima gamma, se non nel momento della raccolta per ottenere zucchine e carote dal diametro idoneo a facilitare la lavorazione.

### In stabilimento

In fase di test il taglio a spirale è stato fatto con macchinette manuali, poi l'azienda è passata all'utilizzo di un prototipo realizzato in collaborazione con un costruttore meccanico (capacità di 8-10 kg di prodotto/ora). Una volta appurato l'interesse da parte dei consumatori e dei retailer, è stata commissionata una macchina con la capacità di lavorare 250 kg di prodotto all'ora.

Le fasi precedenti al taglio, spiega Damiani, «sono il lavaggio delle verdure e la mondatura dalle parti di scarto, che nel caso della zucca è manuale, mentre la spuntatura di zucchine, carote e broccoli viene fatta a macchina. Dopo il taglio si passa alla fase di confezionamento, rigorosamente fatto a mano, e all'etichettatura. Si tratta di un processo semi-artigianale, non è un processo industrializzabile, per questa ragione il nostro prodotto non può avere il costo per esempio di una zuppa o di un'insalata di IV gamma».

### Sul mercato

«Abbiamo dovuto abbattere molte barriere – conclude Damiani – per entrare nella Gdo,

unico canale distributivo scelto, ma oggi con i nostri spaghetti siamo presenti in diverse insegne con numero di punti vendita trattanti in aumento. Il ritmo di crescita è legato anche al fatto che il prodotto necessita della catena del freddo e non tutti i negozi hanno adeguati spazi nel banco frigo. Ma siamo estremamente soddisfatti del risultato ottenuto. Altre aziende, anche di primaria importanza, ci hanno seguito, a conferma della validità della nostra idea; e questo è un bene, perché più si è più si stimola il consumo di tale tipologia di prodotto che porta valore al settore».

Di recente le sorelle Damiani sono state ospitate al Fico di Bologna e hanno avuto la possibilità di offrire ai visitatori degustazioni dei loro spaghetti in un apposito corner: «I commenti sono stati lusinghieri, i bambini erano incuriositi e chiedevano al nostro chef di assaggiare. È stata la dimostrazione – racconta Alessandra – di quanto spazio ancora ci sia per far aumentare i consumi di ortofrutta e di quanto l'innovazione di prodotto e di processo possa aiutare in questo obiettivo. E noi di idee ne abbiamo tante, per esempio a Natale abbiamo prodotto una limited edition di formine di zucca: una sorta di IV gamma, tagliata però con simpatiche forme di cuori, stelle, alberi di Natale per invogliare i più piccoli al consumo, ma anche per rendere diverso e più festoso un piatto da condividere con gli amici».



La capacità di lavorazione della macchina è di 250 kg/ora di prodotto