

Alchimie del gusto di Ferrara

Inventarsi un'azienda a 21 anni per evitare gli sprechi

"L'idea mi è arrivata così, quando a 21 anni ho visto il mio vicino di casa che gettava via una notevole quantità di frutta (apparentemente) di scarto. E' così che ho dato vita ad "Alchimie di gusto". Lo afferma Roberto Danieli, oggi 28enne, il quale ha dato vita a un laboratorio di trasformazione di ortofrutta e che era presente anche alla fiera Futurpera.



"Il nostro è un laboratorio artigianale - esordisce Danieli - ma che rifornisce anche grosse aziende. Chi ha frutta o verdura in eccesso e non vuole perderla, ce la porta e noi la trasformiamo. In cosa? Succhi, confetture, frullati, passate: queste sono le categorie di cui ci occupiamo".



Riccardo e Roberto Danieli

E' un lavoro in parte legato alla stagionalità. Ad esempio, quando è il momento del pomodoro, tutta l'attenzione è dedicata alle passate, mentre in autunno si ha una lavorazione a base di mele e pere.

"Lo scopo principale della mia attività - aggiunge Danieli - è la produzione di conserve di frutta e verdura, marmellate, confetture, chutney, sfruttando i prodotti delle campagne ferraresi. Ma non solo, vi è una filosofia di fondo. Il mio progetto è quello di favorire e incentivare uno stile di vita che riavvicini le persone ai prodotti biologici o comunque più rispettosi dell'ambiente, puntando sulla qualità del prodotto, sulla professionalità della produzione e del commercio di prodotti artigianali".



Da pochi mesi è stato lanciato il progetto Piumi, un marchio di smoothie firmato Alchimie del Gusto. L'intento, anche qui, è quello di offrire un prodotto in cui non c'è zucchero, né viene diluito con acqua. "Molto spesso - precisa - dietro a un marchio c'è un'idea, un marketing: la mia era quella di rievocare, attraverso il nome del marchio, un senso di fluidità e leggerezza, come quella di una piuma".



"Abbiamo partecipato a Futurpera - ha detto Riccardo, il padre di Roberto - perché è la fiera della nostra città e ci sembrava una buona occasione per farci conoscere non solo dal territorio, ma anche dai visitatori provenienti da diverse

zone d'Italia".

Per maggiori informazioni

Alchimie del gusto

Via Copparo 138, Ferrara

+39 346 2225700

info@alchimiedelgusto.com

www.alchimiedelgusto.com (<http://www.alchimiedelgusto.com>)

Data di pubblicazione: gio 9 dic 2021

Author: [Cristiano Riciputi](#)

© [FreshPlaza.it](#)



Metti il futuro
del business delle
tue Mele sulla strada
del successo.

Apples
Sort 3

UNIQ
Apples

UNISORTING
INNOVATION FOR YOUR RESULTS
