

Storie di un'imprenditrice in cucina

Passione e tecnologia, gli ingredienti delle ricette pubblicate da Katia Da Ros

di Marina Grasso

Che la sua passione per la cucina sia precedente al suo impegno professionale in questo settore, lo documenta un vecchio quaderno con la copertina nera in cui lei, poco più che bambina, incollava le ricette ritagliate dai settimanali femminili. Che poi suo padre Florindo, alla fine degli anni Ottanta, abbia fondato un'azienda che ha sviluppato un'idea rivoluzionaria per prolungare la freschezza dei cibi, e che poco dopo lei lo abbia affiancato - forte di una Laurea in Economia e di un Master dell'Harvard Business School - è un altro dato di fatto. Così come lo è la posizione di leader mondiale conquistata da quell'azienda, l'Irinox di Tarzo, che ha sempre realizzato nel trevigiano, con soli materiali made in Italy, decine di migliaia di abbattitori rapidi di temperatura installati nelle cucine professionali di tutto il mondo, prima di realizzare anche la versione casalinga per diffondere sempre più questa tecnologia.

Non è quindi un caso se Katia Da Ros, oggi amministratore delegato e vicepresidente di un'azienda con un fatturato di oltre 40 milioni di euro, ha voluto condividere la sua passione per la cucina con il libro «Un'imprenditrice in cucina. Ricette tra freschezza e tecnologia» (Linea Edizioni). Nella copertina del suo nuovo "quaderno delle ricette" adesso c'è lei; le idee sono quelle che una donna di oggi, divisa tra famiglia e impegno professionale, mette in pratica per portare in tavola ogni giorno qualcosa che sia insieme stuzzicante ma anche sano.

Non è però questo solo un libro di ricette. È anche il racconto di un'impresa perché attraverso l'applicazione pratica suggerita dal ricettario, Da Ros spiega quanto un'adeguata conservazione degli alimenti possa

aiutare ad organizzare la cucina e la dispensa e con esse i tempi, gli esiti gustativi e quelli nutrizionali di ogni singola pietanza. Della conservazione del cibo la sua azienda ha fatto un pilastro: «L'abbattitore prolunga la freschezza dei cibi senza alterarne le proprietà, lasciandone intatti benefici e sapori» spiega l'imprenditrice «sia per i prodotti freschi sia per i cibi cotti, anche i più delicati, ai quali moltiplica la durata. Così si possono avere a disposizione in ogni momento verdure come appena colte o pesce che sembra appena pescato, oppure piatti realizzati anche settimane prima sempre fragranti».

«Per me, imprenditrice ma prima ancora mamma attenta all'alimentazione, è fondamentale organizzare ogni secondo della giornata, per riuscire a cucinare per i miei cari, e soprattutto per dare sempre a mia figlia cibi sani ed equilibrati. Cucinare, in fin dei conti, è un atto d'amore e tale deve essere anche nelle attenzioni che dedichiamo alla scelta degli ingredienti, al tempo che vi dedichiamo, alla cura nella presentazione. Per questo, a ricette che ritengo sfiziose e abbastanza facili da realizzare, organizzate secondo la stagionalità degli ingredienti, ho aggiunto anche note che riguardano la loro conservazione».

E, infatti, il filo rosso che unisce ricette e ricordi personali, illustrazioni tecniche e analisi nutrizionali, è soprattutto l'invito a mettere la tecnologia a servizio della passione, come la storia insegna: «Fino al secondo dopoguerra, in fondo, in poche case c'era il frigorifero, che oggi è impensabile possa mancare in una cucina» conclude Da Ros.

Katia Da Ros presenterà il suo libro, che si fregia di una prefazione del gastronomo Davide Paolini, domani alle 18 alla libreria Lovat di Villorba, accompagnata dalla giornalista Mita Cipriani Franco.



Katia Da Ros nella copertina del suo libro "Un'imprenditrice in cucina"

