# La frutta secca piace tutto l’anno

frutta-secca-mix-fdbee5de

Da prodotto tipicamente stagionale, con consumi concentrati nelle festività natalizie, oggi la frutta secca è diventata una referenza da consumare tutto l’anno, anche grazie alla riscoperta delle sue proprietà nutrizionali che l’hanno fatta entrare a pieno diritto nell’elenco degli ingredienti amati dagli chef per la realizzazione dei propri piatti.

*«La frutta secca* – spiega **Roberto Chiellini**, titolare dell’omonima azienda che dal 1953 opera in questo settore, partner di Cooperativa Italiana Catering per la fornitura della frutta a secca a marchio Qualitaly – *negli ultimi 10 anni è stata svincolata dal cliché di prodotto natalizio. Questo grazie all’evoluzione degli assortimenti e alla reputazione che oggi vanta. Difatti ai giorni nostri è considerata ricca di principi attivi, quali Vitamine e Omega 3 e fonte quindi di benessere nell’alimentazione quotidiana. Si pensi che alcuni medici nutrizionisti consigliano diete che prevedono l’assunzione regolare di frutta secca»*.

cheddCon la riscoperta del valore di questi prodotti è nata nel 2009, su richiesta di Cooperativa Italiana Catering, la linea Qualitaly frutta secca. *«CIC* – prosegue – *cercava un produttore all’altezza della qualità proposta, con una linea pensata per rivolgersi alla ristorazione professionale proponendo un prodotto mai scadente, al giusto prezzo. La Roberto Chiellini Srl, essendo un’azienda di medie/piccole dimensioni, ha una flessibilità nel servire il settore horeca di cui CIC è portabandiera. La nostra linea è interamente confezionata in atmosfera protetta, quindi si salvaguarda il prodotto per lunghi periodi mantenendone la fragranza e le caratteristiche organolettiche. L’azienda Chiellini ha tra i suoi valori l’etica del prodotto: non confeziona frutti che non ritiene qualitativamente giusti o all’altezza della soddisfazione del cliente. Questo viene in parte dal know how e in parte dall’insegnamento delle generazioni precedenti (la mia è la terza che guida l’azienda) per il valore della qualità»*.

La frutta secca Qualitaly viene importata da tutto il mondo scegliendo le aree più vocate, selezionata e confezionata dalla Roberto Chiellini. *«Fiore all’occhiello* – conclude Chiellini – *sono i nostri pinoli di origine 100% italiana, anche se nell’assortimento figurano altre provenienze, per soddisfare tutto il range della clientela»*. (Elena Consonni)

www.chiellini.net