Saclà: tutti i prodotti per un'estate con gusto

sacla-acetelli-giardiniera-9397ee97

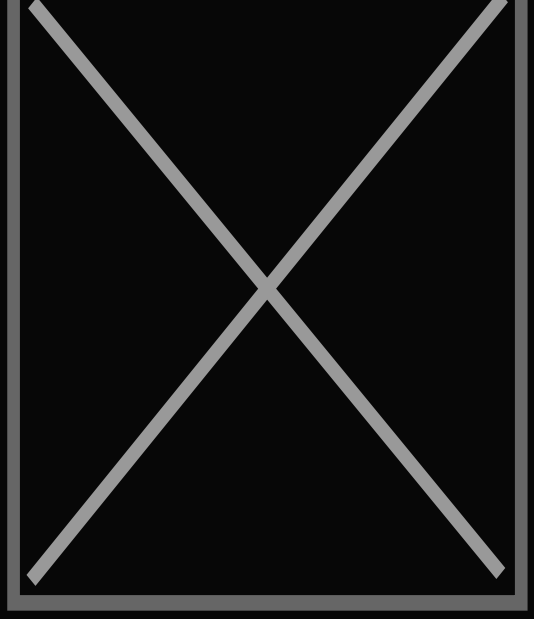
L’OLIVA VERDE SNOCCIOLATA SACLÀ: DALLA STORIA AL MITO

Chi non ricorda il jingle televisivo del carosello degli anni sessanta che recitava: “Olivolì, Olivolà, Olivolì, Olive Saclà!”? Il famosissimo slogan era dedicato alle Olive Snocciolate Saclà, prodotto unico e assolutamente innovativo sul mercato italiano di quegli anni, che ha contribuito in modo importante al successo dell’azienda, tanto che ancora oggi le olive snocciolate sono riconosciute come la specialità della storica azienda di Asti.

Ora come allora ogni singola oliva è per Saclà un vero e proprio tesoro naturale, il frutto più prezioso di oliveti curati a regola d’arte, in cui i ritmi della natura vengono rispettati. Il risultato di una filiera che parte dalla coltivazione e dalla raccolta delle olive migliori, per arrivare sino al confezionamento.

Saclà cura direttamente tutte le fasi di lavorazione, per garantire al consumatore un prodotto di assoluta qualità: le olive vengono raccolte in autunno e messe a riposare per un periodo che varia da 3 a 10 mesi in salamoia, una soluzione di acqua e sale che ne completa la maturazione. Un processo che tradizionalmente era domestico e che Saclà riproduce ancora oggi su scala industriale.

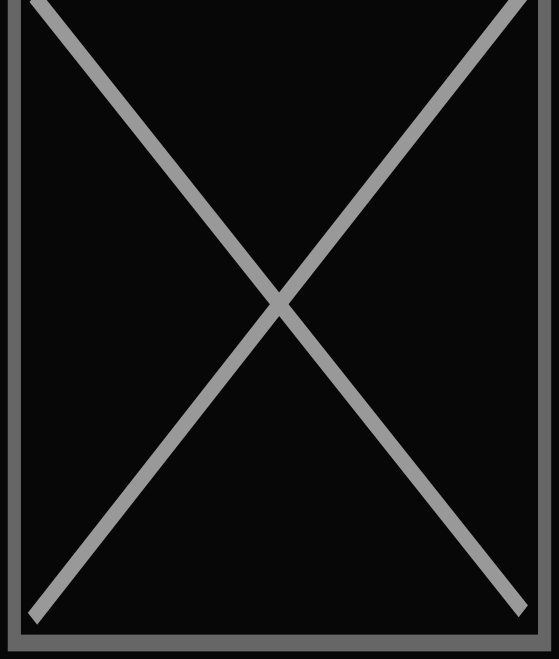
“In Saclà abbiamo sempre avuto la capacità di interpretare i mercati - racconta il Presidente **Lorenzo Ercole** - questa è una delle chiavi del nostro successo. Negli anni ‘50 e ‘60 si è puntato a proporre un prodotto buono e sicuro, salubre, come l’oliva snocciolata da tavola, venduta non più sfusa, ma confezionata in ambiente pastorizzato e sterile nel vasetto con il tappo twist off – una tecnologia americana all’epoca rivoluzionaria, che per primi noi di Saclà introducemmo in Italia e nelle innovative “pack”. Una rivoluzione che ancora oggi fa affermare che Saclà non sarebbe la stessa senza la mitica oliva snocciolata! Ottime per arricchire ogni tipo di insalata, le Olive Verdi Snocciolate della linea Olivolì Saclà sono squisite da gustare da sole, irrinunciabili con un classico aperitivo e arricchiscono di sapore ogni piatto.



POMODORI AL FORNO SACLÀ: IN UN VASETTO TUTTA LA BONTÀ DEL SOLE E DELLA CUCINA ITALIANA

Ricchi di sapore, pur essendo semplici, e straordinariamente versatili in cucina. Sono i Pomodori al Forno Saclà, proposti in vasetto con l'aggiunta di peperoncino oppure con olive nere e erbe aromatiche. Non un semplice condimento e nemmeno un contorno: piuttosto si tratta di una ricetta unica che esalta al massimo le caratteristiche e qualità del re della cucina italiana, il pomodoro. Con pochi grassi, ma ricco di vitamine, sali minerali, antiossidanti, il pomodoro, di cui l'Italia è leader in Europa per produzione, è considerato un prezioso alleato della nostra salute e benessere. Saclà lo propone nella declinazione più semplice: delicatamente cotto al forno a bassa temperatura e interpretato in due ricette esclusive che ne esaltano gusto e caratteristiche: Pomodori al Forno con olive e Pomodori al Forno con Peperoncino.

I pomodori che Saclà seleziona per questa ricetta arrivano solo da aziende agricole delle zone di produzione più vocate d'Italia che ne garantiscono il rispetto della stagionalità, riducendo al minimo l'impatto ambientale. Vengono poi lavorati appena raccolti, sbucciati uno ad uno, salati e parzialmente disidratati in forno, in modo da preservarne quanto più possibile le caratteristiche organolettiche e le proprietà naturali. I Pomodori al Forno Saclà sono al 100% naturali, senza conservanti, resi più gustosi grazie ai tipici sapori del Mediterraneo: il peperoncino con la sua nota piccante e decisa, oppure le olive nere ed erbe aromatiche, per gli amanti dei sapori più delicati. Morbidi, succosi e ricchi di sapore, i Pomodori al Forno sono una specialità Saclà davvero unica e molto versatile in cucina: possono essere gustati in purezza come antipasto, oppure possono essere 'quel tocco' in più che rende più gustoso un primo piatto o il condimento della pizza.



LE CIPOLLINE PERLINE SACLÀ: UN TESORO DELLA

TERRA DA GUSTARE TUTTO L’ANNO

Piccole e brillanti, come fossero perle, croccanti e delicate per stuzzicare l’appetito: sono le Cipolline Perline che Saclà seleziona dai migliori raccolti in Italia e propone nella linea Acetelli. Anche note come Maggioline per il periodo in cui vengono raccolte, le cipolline Perline sono un prodotto unico e tipicamente italiano, coltivato nelle pianure del Veneto e nelle zone di confine dell’Emilia-Romagna. Una semina fitta e una raccolta anticipata ne garantiscono la dimensione ridotta caratteristica, mentre la crescita e il riposo per tre mesi sotto un leggero strato di terreno sabbioso ne permettono la formazione e ne preservano la brillantezza. Il risultato? Una vera perla di gusto che Saclà preserva, rendendola ancora più preziosa.

Seguendo infatti il tradizionale metodo di conservazione delle verdure con aceto di vino bianco, le Cipolline Perline Saclà si possono assaporare non solo nei mesi primaverili in cui vengono raccolte, ma tutto l’anno. Croccanti e stuzzicanti grazie alla nota leggermente acidula che ben si sposa con il gusto dolce proprio delle Perline, le Cipolline Perline Saclà sono uno dei simboli del tipico aperitivo italiano, ideali anche come antipasto o, lasciandosi ispirare dalla fantasia, per impreziosire un’insalata o guarnire un’insalata di riso.

GIARDINIERA SACLÀ: UN MIX DI GENUINITÀ, COLORE E BONTÀ CHE DIVENTA UN ANTIPASTO SFIZIOSO

Una festa dei sapori autentici e di colore in tavola: è la Giardiniera Saclà, uno dei prodotti della tradizione gastronomica italiana che al tempo stesso racconta le origini dell’azienda astigiana che da sempre la produce. Infatti la storia di Saclà parte proprio dall’intuizione imprenditoriale di trasformare

le verdure raccolte nei mesi più caldi dell’anno, quelle in eccedenza che il territorio astigiano produceva, in un prodotto conservato che si poteva poi consumare in ogni momento dell’anno, anche nel periodo invernale in cui la terra dava raccolti più scarsi. Quella tradizione rivive nel vasetto di Giardiniera Saclà che racchiude ancora oggi il gusto delle verdure dell’orto, semplicemente tagliate, sbollentate e successivamente conservate in aceto di vino, pronte quindi da servire in tavola. Una ricetta della tradizione contadina piemontese che è diventata, grazie a Saclà, un classico italiano. Carote, rape, peperoni, cetrioli, finocchi, cavolfiori, sedano e cipolline sono un antipasto naturalmente appetitoso, croccante e leggero, ottimo come aperitivo, per accompagnare salumi e formaggi e come contorno freddo da servire con il bollito.