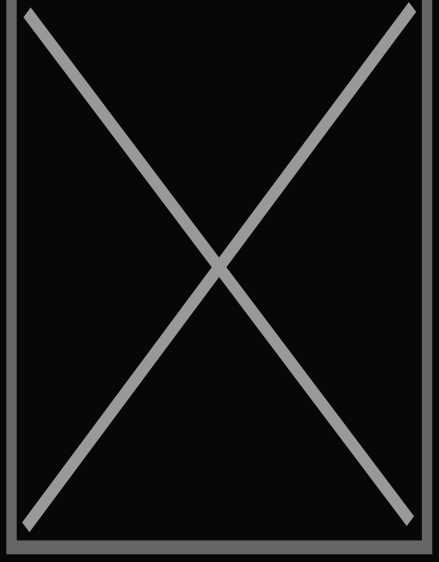
Orco, salse per impreziosire gli hamburger da oltre un secolo

221-orco-maionese-tubo-140-g-0e247c8f

Le salse sono fondamentali nell'hamburger quanto la carne. In Italia, Orco produce salse da oltre un secolo e punta per i prossimi anni su un consumo consapevole e di qualità. Ne parliamo con Claudia Corno - amministratore delegato di Prodotti Orco S.R.L. Società Alimentare Helvetia.

Come azienda specializzata, come vi muovete nel comparto delle hamburgherie?
"Orco è una azienda storica italiana che, dal 1911, produce salse italiane di altissima qualità per esaltare il sapore dell'hamburger e in generale di tutte le carni. Le ricette delle salse simbolo di Orco - in primis senape, maionese e pasta d'acciughe - sono le stesse realizzate dagli alimentaristi italiani dei primi del Novecento animati dall'ossessione per la qualità degli ingredienti e dall'alta artigianalità dei processi".

Quali prodotti proponete per il settore?
"Il nostro prodotto di punta è la senape: classica, forte, in grani, biologica. Realizzata con semi di senape del Canada, è delicatamente piccante e decisamente speziata. Ricca, aromatica e dal sentore di limone, la maionese ORCO vanta l'elenco ingredienti più corto del mercato: olio di girasole, tuorlo d'uovo, succo di limone e un tocco di senape. Oltre a senape e maionese, presso le hamburgherie trovano ampio spazio anche formulazioni più recenti come la salsa BBQ, la messicana, la burger, la cheddar e, naturalmente, il ketchup".



Volete approfondire sulle salse Orco?

"110 anni di storia, più di 50 referenze tra ricette classiche - sempre le stesse dall'esordio - e salse innovative, Orco è il piccolo grande gigante delle senapi e salse italiane. Utilizziamo metodi e processi di lavorazione antichi come, ad esempio, le molazze, macchinari che, grazie a una lavorazione lunga e lenta, rendono la nostra senape cremosa e morbida. La nostra forza sono le ricette, sane e prodotte artigianalmente, tramandate e gelosamente custodite dal 1911 e la scelta dei nostri partner/fornitori con i quali tendiamo ad instaurare rapporti duraturi di reciproca fiducia; scegliamo eccellenze come ad esempio l'aceto IGP, i capperi di Pantelleria per dare al nostro prodotto la migliore qualità possibile".

Che obiettivi di crescita vi date da qui a cinque anni?
"Accanto alla distribuzione in GDO e nelle migliori botteghe del gusto, vogliamo portare le salse Orco... su strada. Proprio recentemente abbiamo stretto un accordo con Birra di Quartiere di Milano, con cui ci siamo scelti reciprocamente perché condividiamo l'obiettivo di portare qualità in luoghi cool che siano anche sani e dove il valore dell'etica sia insito anche nei prodotti proposti".

Vi aspettate ancora una crescita del settore delle hamburgherie, considerando che il fenomeno è già consolidato?
"La crescita che riteniamo possibile e che auspichiamo è quella della ricerca della qualità in ogni componente del piatto e della sostenibilità, anche e soprattutto in ambienti e contesti largamente frequentati dai giovani, come le hamburgherie. Con le nostre salse artigianali e rigorosamente no-squeeze, contribuiamo a rendere qualitativamente più elevata una ricetta e più consapevole il consumo".