

MINIPACK® - TORRE

CONQUISTA GLI STELLATI CON LA CUCINA DEL FUTURO

Da 40 anni azienda leader nella progettazione e produzione di macchinari per l'imballaggio e il confezionamento. Con le macchine per il sottovuoto Minipack-Torre reinventa il mondo culinario conquistando i migliori chef italiani! L'impresa è madre di decine di modelli brevettati ed esportati in tutto il mondo e si posiziona tra le realtà di maggiore successo nel settore dell'imballaggio, sempre all'avanguardia e portatrice costante di innovazione. Minipack nasce producendo macchinari termoretraibili a campana, ma si ritrova nel 96, dopo anni di successi, a dover fronteggiare un duro colpo: lo scadere del brevetto ad essi legato. La lungimiranza della famiglia Torre



permette all'impresa di giocare d'anticipo e la casa si reinventa attaccando uno dei settori in maggiore espansione: il mondo del food. Ad oggi Minipack produce (insieme allo storico servizio di imballaggio) macchine per sottovuoto da 25 anni immettendo sul mercato il più salutare, dietetico e comodo metodo di cottura mai impiegato. A raccontarcelo è il presidente Fabio Emanuele Torre, che da anni gestisce l'impresa fondata dal padre Francesco Torre insieme alla sorella Sabrina e al cognato Maurizio Barbanti, direttore vendite dal 1985.

In cosa consiste questa tecnica futuristica?

"È definita Sous Vide, o "cottura sottovuoto a bassa temperatura". Il tutto parte dalla creazione di un sottovuoto perfetto come quello garantito dalle nostre macchine. La pietanza così confezionata viene poi immersa nell'acqua e mantenuta a temperatura costante (che sia essa pesce, carne o verdura), oppure cotta in forno. Una volta cotti i cibi possono essere refrigerati e conservati fino all'utilizzo. Quando sarà necessario verranno poi estratti dalla busta, scottati leggermente in forno o in padella, et voilà! Il risultato è incredibile, istantaneo e programmabile!"

Sono molti gli chef che hanno scelto il Sous Vide?

"Moltissimi, praticamente tutti gli stellati. Questa tecnica è diventata imprescindibile e permette loro di seguire centinaia di clienti contemporaneamente assicurando un risultato "da stella!"

E nel mondo casalingo?

"La cottura sottovuoto è la compagna ideale delle mamme moderne, donne in carriera, impegnate. I macchinari destinati alla casa sono poco costosi e garantiscono un impiego di spazio minimo: la dimensione è quella di un comune cassetto. La tecnica permette di organizzare i pasti per l'intera settimana. Niente più spesa infrasettimanale e niente più corse frenetiche ai fornelli o piatti in scatola.

Perché questa cucina è considerata la più salutare esistente?

Perché la bassa temperatura evita che le proprietà del cibo, di proteine e vitamine ad esempio, si deteriorino. Rimando all'interno del pacchetto le pietanze non perdono liquidi, mantenendo così tenerezza e proprietà. Il gusto è perfetto: i pori si dilatano e la pietanza diventa iper-recettiva ai sapori, a fronte di un condimento minimo il risultato è massimo.

