

VALORITALIA CERTIFICA BIO E VEGAN IL LABORATORIO DI NIKO ROMITO

22 Gennaio 2021



CASTEL DI SANGRO - Il Laboratorio Niko Romito ha affidato a Valoritalia il compito di certificare la nuova linea biologica e vegana prodotta nel laboratorio di Castel di Sangro (L'Aquila).

La società leader nelle certificazioni agroalimentari in Italia, come precisa il Dg **Giuseppe Liberatore** in una nota, ha verificato l'effettiva provenienza dei prodotti commercializzati da materie prime biologiche e la conformità dei processi produttivi ai disciplinari Bio e Vegan Ok, si compone di un biscotto al cioccolato, biologico, senza lattosio e senza uova, e di una selezione di confetture e nettari di frutta biologici e a basso contenuto di zuccheri aggiunti.

Dopo mesi di prove e preparazioni le ricette della tradizione sono state riviste dallo chef e dalla sua brigata focalizzando l'attenzione sulla sottrazione di zuccheri e grassi, affinché il gusto dei singoli ingredienti acquisisse una riconoscibilità ancor più immediata.

“Quest’anno più che mai - commenta Niko Romito all’Ansa - ci ha insegnato che la nutrizione, il cibo e i complessi processi di trasformazione degli alimenti, sono legati a doppia mandata con il benessere e la salute delle persone. Mi sono chiesto spesso perché, nel percepito comune, un cibo considerato salutare fosse quasi sempre associato ad un gusto poco piacevole e poco goloso e da questo assunto ho deciso di provare a ribaltare questo paradigma. Con la brigata del mio laboratorio di ricerca abbiamo fatto centinaia di prove,

abbiamo passato mesi a correggere e mettere a punto ricette, preparazioni, processi, tecniche di cottura per ottenere dei prodotti che fossero insieme golosi e buoni, leggeri e salutarî”.