

2011-12-02

ECONOMIA

Grosseto L'arte di surgelare piatti tradizionali

Danila Ansaldi

GROSSETO - Due sorelle, Marzia e Michela Hublitz, un'unica passione ereditata dai genitori, quella per la cucina. Così dagli anni '70 a oggi l'azienda Sicas con il suo marchio "Gastronomica" porta la tradizione culinaria maremmana nei bar e nei ristoranti non solo della provincia di Grosseto, ma anche del resto della Toscana, del Lazio e della Germania. All'inizio dell'attività, i genitori delle due imprenditrici avevano scelto come clienti principali le rosticcerie e i campeggi nel periodo estivo. Alla fine degli anni '80 le figlie hanno deciso di dare una svolta alla ditta, cambiando il tipo di servizio con il passaggio ai cibi surgelati: "La surgelazione - spiega Michela Hublitz - costituisce uno dei metodi più sani per la conservazione delle proprietà dei cibi, perché consente di prepararli senza l'utilizzo di conservanti. Questo ci permette di offrire un servizio in più ai nostri acquirenti, dal momento che possono avere a disposizione i prodotti in qualsiasi momento. Si è trattato di un cambiamento radicale, dettato in parte dalla lungimiranza e in parte dall'evoluzione della società, delle abitudini delle persone e dei mercati". Se la cucina di terra rispetta fedelmente la storia maremmana, l'azienda non è da meno nella cucina a base di pesce, tanto che l'impronta seguita dagli chef è proprio quella di un'altissima specializzazione nei piatti di mare. "Ciò è dovuto alla nostra conoscenza da generazioni del mercato del pesce - commenta Marzia Hublitz - una tradizione familiare che vogliamo proiettare nei processi produttivi aziendali. Questo rende la Sicas leader in questo ambito. La Maremma non è solo terra, ma anche mare e tra i nostri prodotti di punta, accanto ai tortelli, ci sono gli spaghetti allo scoglio e i tortelli all'astice". Tra i punti di forza dell'azienda spicca la componente femminile: "Contando soci, dipendenti e collaboratori siamo una quindicina - afferma Marzia Hublitz - per la maggior parte donne. Le nostre caratteristiche sono prudenza nella gestione imprenditoriale, spirito di sacrificio e senso di responsabilità. E man mano che è cresciuta la nostra esperienza nel settore, ci siamo rese conto di quanto sia importante la propensione all'ascolto verso tutte le risorse umane con le quali entriamo in contatto, dai clienti, ai fornitori a chi lavora per noi. L'apertura è fondamentale". Per quanto riguarda l'attenzione nei confronti dei dipendenti, questa è testimoniata anche dai corsi di formazione professionali che le titolari hanno fatto seguire loro in tema di sicurezza, igiene e cucina. "Alla base della nostra attività - aggiunge la sorella Michela - ci sono sicuramente il rispetto della tradizione e il rigore artigianale nell'esecuzione delle ricette che abbiamo ereditato dai nostri genitori. Sin da piccole siamo state circondate da farina e uova e la cucina casalinga è diventata una vera e propria passione. Ma non manca anche un angolo per la sperimentazione, volta non soltanto a migliorare i cibi che già produciamo, ma anche a crearne di nuovi". Ed entrambe le sorelle non si sottraggono agli impegni pratici della produzione: "Noi stesse - racconta Michela

Hublitz - stiamo in laboratorio con gli altri dipendenti ed è un lavoro che ci diverte perché ci piace e ci crediamo molto. Vogliamo portare avanti una tradizione che altrimenti sarebbe andata irrimediabilmente perduta ed è un lavoro che lancia sempre nuove sfide. Le parole chiave che stanno alla base della nostra filosofia sono scrupolo, impegno, inventiva, sacrificio, razionalità, convinzione e passione, che si trasforma in lavoro creativo, per far comprendere quanto sia importante ciò che viene elaborato dalla mano dell'uomo. Oggi l'artigianato stenta a continuare ad avere i successi e i privilegi del passato. Nella società attuale, all'insegna della globalizzazione, il lavoro dell'artigiano rischia di essere penalizzato, anche per il costo della manodopera. Però non bisogna dimenticare che il frutto del lavoro umano vale molto di più del prodotto di una macchina. Il mercato è sempre più condizionato dalle industrie che determinano gusti e tendenze ed è sempre più difficile creare nicchie, nelle quali gli artigiani riescano a trovare spazio. Nonostante la crisi per fortuna grazie a capacità e professionalità riusciamo a resistere". Per maggiori informazioni è possibile rivolgersi alla sede di via Lazzaretti 40, consultare il sito internet www.gastronomicasicas.com o telefonare al numero 0564-24967.

CORRIERE DI MAREMMA

2011-12-02

ECONOMIA

Grosseto Sicas Si mangia maremmano in piazza Navona e in Germania Alla conquista dei palati esigenti dei romani e dei tedeschi

GROSSETO - I prodotti Sicas sono riusciti a imporsi su importanti mercati sia nazionali che esteri. "Nel campo della ristorazione - afferma Michela Hublitz - siamo state una delle prime aziende in Italia ad aver pensato a preparare piatti pronti per i bar all'inizio degli anni '90. Siamo arrivate prima anche di alcune delle più grandi piazze italiane. Basti pensare che questa linea di prodotti ha trovato un forte posizionamento su un mercato del livello di Roma, nelle sue zone più prestigiose, visto che per esempio serviamo locali che si trovano in piazza Navona. La concorrenza c'è, ma in un mondo sempre più globalizzato e omologato chi cerca un prodotto di nicchia e di qualità sceglie noi, perché proponiamo pietanza in cui gusto e bellezza si equilibrano. E poi c'è l'estero. Siamo in contatto con la Germania, perché i tedeschi sono più interessati alla produzione tipica toscana che non, per esempio, il nord Italia".

CORRIERE DI MAREMMA

2011-12-02

ECONOMIA

Grosseto Due le linee di alimenti per soddisfare il mercato Bar e ristoranti sono i principali clienti della Sicas

GROSSETO - Sono due le linee di prodotti proposte dalla Sicas, per una scelta davvero ampia. Una è quella dedicata alla ristorazione e una si rivolge ai bar con numerosi piatti pronti, da scaldare in pochi minuti in un forno a microonde. La pasta fresca surgelata comprende i più classici tortelli di ricotta e spinaci, ai quali si affiancano quelli di patate, di mare, all'astice e al nero di seppia. Non mancano gnocchi, gnocchetti, agnolotti, tortellini, panzerotti, cannelloni e crepes. Senza dimenticare la pasta all'uovo, come spaghetti, tagliolini e tagliatelle. Anche per quanto riguarda la linea bar, c'è davvero da farsi venire l'acquolina in bocca. I primi piatti di terra offrono, per esempio, lasagne al forno, cannelloni, risotto o tagliatelle ai porcini, gnocchi al ragù, al formaggio o al pomodoro, spaghetti allo scoglio, tortellini panna e prosciutto, ribollita, pasta e ceci, minestrone, zuppa di farro, pasta e fagioli, linguine all'astice, lasagne o ravioli di mare e penne al salmone. Tra i secondi ci sono pollo arrosto con patate, vitello al forno o ai funghi, brasato con purè, bistecca di mare grigliata e filetti di pesce alla mugnaia. Spazio anche ai contorni con broccoli, cicoria, fagiolini e spinaci. Infine si possono scegliere le mattonelle di pasta precotta da condire con i sughi ai funghi, all'arrabbiata, ai formaggi, al pomodoro, all'astice, agli scampi.