

Il piacere e il gusto di mangiare sano, in soli due minuti

Pronti via! è il brand che offre una vasta gamma di piatti a soddisfazione di tutti i palati. A raccontarci questa impresa è il Ceo Alessandro Redaelli

Quante volte in ufficio, sommersi dal lavoro, ci si ritrova intorno le 14 affamati, ma senza il tempo di recarsi a pranzo? Quante volte non si riesce a fare la spesa per tempo e si arriva a casa senza nulla di buono da cucinare? Quante volte ancora capita che uno studente abbia abitudini alimentari scorrette perché deve pur nutrirsi, ma non vuol togliere tempo allo studio? Di esempi ce ne sarebbero tantissimi. Ma se ci fosse un prodotto veloce e gustoso, che consentisse anche una vasta scelta? Per tutto questo la soluzione si chiama 'Pronti via!': il piatto, che viene conservato fuori frigo a temperatura ambiente, è pronto in tavola in soli due minuti e può essere preparato sia nel forno a microonde sia in padella o nel forno tradizionale. 'Pronti Via!' è il brand dell'omonima Srl con sede legale a Ostuni e stabilimento produttivo a Polignano a Mare, in provincia di Bari.

L'azienda, fondata dal Ceo Alessandro Redaelli nel dicembre 2020, è specializzata nella produzione di piatti primi e secondi, sani, veloci e gustosi, tipici della tradizione italiana, quali per esempio: risotto alla milanese, agli asparagi, ai funghi, al Parmigiano Reggiano Dop, trofie al pesto, fusilli alla bolognese, penne pomodoro e basilico o all'arrabbiata, tagliolini cacio e pepe, strozzapreti all'ortolana, lasagna alla bolognese, polpette di carne al sugo. Tutti creati utilizzando materie italiane e locali di prima qualità.

Grazie alla ricerca e sviluppo costanti i piatti garantiscono elevati standard sia in termini di conservazione sia di gusto. Si tratta di piatti pronti e stabilizzati, dove per 'stabilizzazione' si intende in un unico processo di conservazione sia la sterilizzazione - ovvero l'abbattimento al 99% della carica batterica - sia il processo



Alessandro Redaelli, Ceo di Pronti Via

di controllo dell'attività dell'acqua. Pronti via! offre piatti - conservati in vaschette di polipropilene e cpet che contengono 300 grammi di prodotto - del tutto naturali, senza additivi, conservanti o coloranti aggiunti, conservabili a temperatura ambiente e fuori da frigorifero, con una scadenza di un anno.

Il mercato ha subito recepito l'idea di business, tant'è che la diffusione del prodotto ha un target totalmente trasversale: dall'e-commerce al comparto Horeca alla Gdo.

"Il nostro obiettivo - spiega Alessandro Redaelli - è offrire un pasto sano con un'offerta semplice, nutriente salutare ed economica: la pasta, per esempio, simbolo del made in Italy, un cibo apprezzato da tutti i popoli del mondo. Dal punto di vista nutrizionale - aggiunge - sono sani ed equilibrati, senza dover rinunciare ai piaceri della buona tavola. Stiamo collaborando in tal senso con il mondo accademico nell'ambito di un progetto sulla nutraceutica del Ministero della Salute per destinare i piatti anche a chi è affetto da patologie e disfunzioni metaboliche". ■