

## Economia

## Innovazione

di **Valerio Morabito**

Piatti di alta qualità custoditi in vasetti sottovuoto. Da un laboratorio all'avanguardia di Padenghe, lo chef Paolo Bodon ha registrato il marchio «Golalago» e da qualche mese ha avviato il progetto della vasocottura.

In pieno periodo di pandemia Bodon ha sperimentato questa antica tecnica dove i cibi vengono cotti, pastorizzati, messi sotto vuoto e sterilizzati direttamente in barattoli di vetro per poi essere pronti al-



**Tecnica e tradizione** La vasocottura è una soluzione antica che permette di preservare i cibi

# Bodon, il delivery di lusso è servito in «vasocottura»

Primi, secondi e dolci: lo chef gardesano e la sfida di «Golalago»

l'uso. Oggi lo chef 51enne, nato a Mantova e residente a Gardone Riviera, riesce a vendere circa mille vasetti (di primi, secondi e dolci) tra alberghi di lusso, pub, mercati e piccoli negozi della zona bresciana del Garda, della città, ma anche dell'Alto mantovano con clienti che gestiscono

locali a Castiglione delle Stiviere.

Numeri che stanno diventando significativi, soprattutto in vista dell'arrivo della stagione estiva. «Da un anno e mezzo — racconta lo chef — ho avviato questo progetto della vasocottura. Si tratta di un lavoro artigianale con tanti van-

taggi. Primo fra tutti la possibilità di cucinare piatti di alta qualità e conservarli in frigorifero per oltre 30 giorni, preservandone i sapori e le fragranze».

Nel mondo della ristorazione che sta cambiando velocemente, anche a causa del Covid, la vasocottura rappresen-

ta un'opportunità. È per questo motivo che si stanno moltiplicando tra le strutture ricettive di lusso del lago di Garda, ma anche in alcuni pub e locali frequentati dai più giovani, le richieste di cibi in vasocottura. Così da Sirmione a Desenzano fino a Gardone Riviera, sono sempre di più i clienti che, soprattutto durante la stagione estiva, consumano la cena all'interno della loro camera d'albergo, al pub oppure a casa. Un delivery di lusso e di alta qualità, soprattutto se paragonato al mondo dei fast-food o delle pizzerie in generale. «Ma è anche un'offerta conveniente per chi possiede un pub o un bar — aggiunge Bodon — visto che in questo modo non utilizzano una cucina e non devono pagare un cuoco, oltre a non dover smaltire i rifiuti prodotti. Dunque vanno ad ammortizzare i costi».

Del resto per mangiare i cibi all'interno dei vasetti è sufficiente possedere un forno a microonde. Tutto questo viene creato all'interno di un laboratorio a Padenghe, a fianco dell'ortofrutta La Collina, dove nel pomeriggio Paolo Bodon prepara i cibi e li conserva nei vasetti che arrivano direttamente da un'azienda della Germania. «Ogni vaso è monoporzione — chiude — e su ciascuno è indicata la data di scadenza. I prodotti Golalago si compongono di ricette tradizionali rivisitate con il guizzo della cucina creativa per soddisfare i palati di una clientela nazionale e internazionale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Fintech

## Valsabbina con Credit Service per le Pmi

## Chi è



● Paolo Bodon, 51 anni, nato a Mantova e residente a Gardone Riviera, ha registrato il marchio «Golalago»

● I suoi piatti in vasocottura vengono venduti in delivery ma anche a pub e ristoranti

**B**anca Valsabbina struttura una nuova operazione di cartolarizzazione per sostenere le Pmi e l'economia reale insieme a Credit Service, tramite la relativa piattaforma fintech specializzata in servizi di invoice management e soluzioni per la gestione del credito commerciale. L'operazione fa seguito all'ingresso nel capitale di Credit Service, avvenuto nel corso dello scorso anno con la sottoscrizione di un aumento di capitale riservato alla Banca ed a Siav, azienda informatica specializzata in soluzioni di gestione documentale. Tale investimento ha permesso alla banca di diversificare la propria asset allocation, entrando anche nel mercato dell'invoice management e dello sconto dei crediti commerciali delle imprese. Il programma prevede l'acquisto di crediti commerciali pro-soluto negoziati attraverso la piattaforma fintech My Credit Service fino a 50 milioni in modalità rotativa. © RIPRODUZIONE RISERVATA

EQB

# THIS IS FOR NEW DIMENSIONS.

Nuova EQB cambierà per sempre la tua idea di mobilità elettrica. Sintesi perfetta tra design iconico, linee decise e la versatilità di uno spazio capace di ospitare fino a 7 posti. Grazie a un'autonomia di oltre 420 chilometri, ottimizzata dalla tecnologia di navigazione Electric Intelligence, il SUV elettrico scopre nuove prospettive.

Scopri lo fino al 31 Marzo con il Contributo Mercedes-EQ e wallbox inclusa\* da Agricar S.p.A



Offerta valida in Concessionaria su Nuova EQB per contratti sottoscritti fino al 31 Marzo 2022 e per vetture immatricolate entro il 30 Giugno 2022. Enel X Juice Box inclusa.

EQB: WLTP ciclo misto: consumo di energia in kWh/100 km: 18,1 - 19,4; emissioni di CO<sub>2</sub> in g/km: 0.

**AGRICAR**  
S.p.A.

Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz  
S. Zeno Naviglio (BS) - Via Volta 1 - T. 030 216611  
info@agricar.it - www.agricar.it

