

# L'ERBAZZONE SI GUSTA COL LAMBRUSCO

QUANDO ANCHE IL SURGELATO CONTIENE I SAPORI DELLA TRADIZIONE. COSÌ LE TORTE SALATE TORNANO SULLE TAVOLE ITALIANE. IL CASO DEL MARCHIO RIGHI DALLE PAROLE DI ANDREA MELIOLI

di Aldo Mosca



Una decisiva svolta italiana. La Righi, tra i nomi più affermati della gastronomia tradizionale surgelata emiliana, nel 2010 è stata ceduta dalla multinazionale olandese Royal Wessanen a un management totalmente italiano. Un gruppo guidato da Marco Barbieri e Andrea Melioli, che nell'ultimo biennio ha decisamente ridato un'impronta made in Italy alla produzione gastronomica dell'azienda di Reggio Emilia. «Questo passaggio è stato fondamentale per far tornare la Righi sui binari della tradizione e della cura artigianale» spiega Andrea Melioli, l'attuale amministratore delegato. Righi nasce, in effetti, sull'onda di uno dei prodotti tipici del luogo, l'Erbazzone. E da lì, si è specializzata principalmente nella realizzazione di torte salate, per poi

espandersi negli snack e nei prodotti per "l'happy hour". E Melioli non ha problemi a rispondere a chi, magari storcendo il naso, crede ancora che in un prodotto surgelato non si possano trovare la qualità e i sapori di una cucina antica e culturalmente radicata.

## Il fatto che a capo della Righi ci siano di nuovo gli italiani cosa implica?

«Ora la produzione è gestita da un gruppo di persone che ben conosce, e ama, la cultura alimentare emiliana. Ci stiamo nuovamente orientando verso quei sapori e quei valori che rappresentano il nostro territorio».

## Come può un prodotto surgelato essere equiparato a uno "fatto in casa"?

«Il segmento dei surgelati si è



La nostra torta Pasqualina contiene delle fette intere di uovo sodo, rispettando la ricetta tradizionale



evoluto radicalmente negli ultimi anni. Se prima a determinare il successo di un prodotto era la sua praticità, ora l'attenzione del consumatore si è spostata sulla sua validità gastronomica. Il sapore, l'aspetto, la materia prima, non devono avere nulla da invidiare a quelli contenuti nel banco fresco. Le nostre ricette devono essere degne del ruolo di pasto principale per la tavola delle famiglie. Il surgelato, perlomeno quello di qualità, non deve essere visto come un ripiego».

## Offrire un contenuto gastronomico importante implica, però, più difficoltà dal punto di vista industriale.

«Anche questo è vero, ma noi ci distinguiamo proprio per questo. La ricettazione non deve essere limitata, altrimenti il consumatore non sarà mai invogliato a mettere in tavola il prodotto. Avendo scelto di proporre ricette tipiche delle tradizioni regionali italiane, sappiamo di dover essere all'altezza di abitudini alimentari di alto livello. Oggi, acquistando un nostro

Andrea Melioli,  
amministratore  
delegato  
della Righi Srl  
di Reggio Emilia





«Erbazzone, non si deve rimpiangere quello che, magari, ci preparavano in casa le nostre nonne».

**Quali altri prodotti state lanciando sul mercato?**

«Innanzitutto le nostre sfogliate, un nuovo filone di prodotti che noi definiamo "torte salate per la famiglia". Ogni torta pesa circa 700 grammi e contiene materie prime e ingredienti di alta qualità e le dimensioni degli ingredienti sono importanti. Nella nostra sfogliata di carciofi e ricotta, i pezzi di verdura sono ben visibili, grossi, non semplicemente macinati. E così anche la nostra Pasqualina contiene delle fette intere di uovo sodo, rispettando la ricetta tradizionale. Stesso discorso vale per gli ingredienti della Valdostana».

**Le nostre ricette devono essere degne del ruolo di pasto principale. Il surgelato, perlomeno quello di qualità, non deve essere visto come un ripiego**

**Anche il bordo non sembra "industriale".**

«Infatti, anche se curata in linea, la plissettatura è manuale. Anche l'estetica vuole la sua parte».

**Su quali criteri selezionate le materie prime?**

«Attuiamo un controllo serrato sulla filiera cui ci rivolgiamo. La valutazione viene fatta sia in relazione alle caratteristiche organolettiche della materia, sia al risultato nella ricettazione finale del prodotto. Per intenderci il giudizio deve essere equilibrato tra le caratteristiche del prodotto e il suo ruolo all'interno della ricetta. Altro elemento fondamentale è l'attenzione riposta sulle aziende fornitrici. Trovare peculiarità qualitative costanti, specie nell'ambito dei vegetali, è estremamente complesso, ma per noi è necessario. Quando ci si rivolge a un mercato ampio come quello della Gdo, non possiamo rischiare di venire meno alla promessa di eccellenza fatta ai nostri acquirenti. Il livello deve essere sempre lo stesso».

**Oltre alle torte salate su quali altri prodotti vi state orientando?**

«Su tutto quello che riguarda lo snack, o i prodotti tipici, ideali da accompagnare ai salumi, all'aperitivo emiliano. Abbiamo, ad esempio, i salatini mignon, anche con ripieno di pesce, che ben si accostano ai vini bianchi, penso a un bicchiere di pignoletto fresco».

**A proposito di accostamenti, sulle vostre confezioni si propongono menù in cui, oltre ai prodotti Righi, si integrano sapori tipici del territorio reggiano. Il surgelato, ora, va a braccetto con il fresco?**

«Assolutamente. Per noi è fondamentale promuovere la cultura enogastronomica locale. Il nostro Erbazzone, ad esempio, suggerisco sempre di gustarlo con qualche scaglia di Parmigiano Reggiano e un bel bicchiere di lambrusco locale. Peraltro il tema del lambrusco si accompagna idealmente anche al gnocco fritto. Se il prodotto è di qualità, anche se surgelato, è giusto accompagnarlo con tutte quelle eccellenze vinicole, e non solo, che i territori italiani ci offrono».