

I prodotti Avimecc “pura” esperienza di convivialità

E' questa la nostra mission e il modo di intendere il nostro lavoro.



Non semplicemente una azienda agroalimentare ma una realtà che ogni giorno si impegna per offrire ai propri clienti esperienze di convivialità. Occasioni per gustare insieme, con gli amici o in famiglia, piatti sani e genuini. Dobbiamo imparare il saper coniugare l'arte del mangiar bene con le esigenze e le abitudini della vita moderna. Un libro molto interessante di Yonago Seigaku "Lo Zen e l'Arte di Mangiar Bene - Le buone regole di un monaco buddhista per essere in armonia con se stessi" racconta come i giapponesi si accingono a consumare un pasto. Compiono dei veri e propri riti. Congiungono le mani in segno di ringraziamento e dicono 'Itadakimasu' che significa 'Ricevo in dono la tua vita': una

forma di rispetto verso il cibo e l'energia vitale che ci offre, e di gratitudine per lo sforzo che ha permesso di portarlo sulla nostra tavola, il contadino, il pescatore, ma anche il sole, l'acqua, la terra.

L'importanza del mangiare e i riti ad esso connessi sono fondamentali in tutte le culture, ma nella scuola Zen assumono un rilievo e una poesia particolari. Esistono regole su come preparare e servire il cibo, come consumare i pasti, come disporre le suppellettili sul tavolo. La pratica di queste regole dona energia al corpo e libera la mente, apportando benefici inesauribili e continuamente rinnovati, alla nostra vita quotidiana.

Noi occidentali purtroppo, come ha evidenziato il prof. Donegani in una intervista rilasciata proprio in questo numero di SanoSano, abbiamo smarrito il significato dello stare bene a tavola inteso come un vero e proprio momento zen che non è solo nutrirsi per vivere ma soprattutto occasione di gratificazione, di pausa e di relax. Anche di stacco dalle frenetiche attività quotidiane. Il prof Donegani nella sua intervista consiglia persino di non mangiare mai da soli ma sempre in compagnia, magari, aggiungo io, in ottima compagnia. Noi di Avimecc, e nello specifico il nostro reparto di ricerca e sviluppo, abbiamo come obiettivo lo studio di prodotti che agevolino questa arte, quella appunto del mangiar bene e della convivialità, in quanto buoni da mangiare e facili da preparare. Il pollo in fondo è un alimento semplice ed è usato nelle cucine di tutto il mondo. Tradizionalmente, il pollo a busto si cucina arrosto, ma lo si prepara anche allo spiedo, con la sua croccantissima e gustosissima pelle dorata, farcito, o disossato. Lo si può preparare anche cotto al vapore, fritto nella versione spiedini o involtini, al forno o alla griglia.

Ogni giorno una squadra numerosa, ben articolata e strutturata è a lavoro per portare sulle vostre tavole il meglio.