

Nasce nel 2018 da una passione per l'Oriente e da un viaggio in India l'azienda padovana dei coniugi Alessio De Luca e Antonella Brasolin che produce salse vegetali di alta qualità
Ingredienti base? Curcuma, tandoori, cumino, curry, cardamomo selezionati con cura

LA START UP DI FAMIGLIA CHE TRASFORMA LE SPEZIE INDIANE IN SUGHI GOURMET

di Chiara Amati

«L

a mia famiglia e io abbiamo realizzato un sogno: quello di poter condividere i nostri sughi con gli amanti del buon cibo in tutto il mondo». È un'azienda di recente costituzione — nasce nel 2018 a Padova — quella di Alessio De Luca, fondatore, insieme alla moglie Antonella Brasolin, del marchio De Luca Family Food. Una realtà familiare — vi lavorano anche i figli Leonardo, 24 anni, e Piero, 23 — che produce sughi vegetali arricchiti con spezie, pensati per offrire un'esperienza culinaria gourmet. Classe 1968, veneziano, De Luca ancora bambino eredita la passione per la cucina dalle nonne. «Entrambe grandi lavoratrici. Delia mi ha insegnato i segreti dell'orto e trasmesso il concetto di prodotto naturale di qualità. Grazie a Jolanda, da Marsiglia, in Francia, ho invece imparato ad assemblare gli ingredienti per farne ricette gustose, mantenendo però fede alla



torno dall'India ho cambiato il mio modo di intendere e fare cucina». Partendo dalla tradizione italiana, De Luca sperimenta, contamina, prova. Il risultato si traduce in una gamma di prodotti — Spicial Sauces — speziati e saporiti. Ogni ricetta è frutto di una ricerca attenta e di anni di esperienza nel campo della gastronomia. Cinquantacinque le referenze — tra Tomato Line, Tomato Veggie Line e Vegetables Line — di cui cinque sul mer-

cato italiano. Per l'esattezza: tomato, tomato e tandoori, tomato e olive, zucchine e, per finire, funghi. «Nella strategia divulgativa — spiega De Luca — la curiosità paga. Motivo per cui centelliniamo la distribuzione: un po' alla volta, oggi cinque, domani altri cinque e via così». Il costo? Da 8 a 16 euro per un vasetto da 220 grammi. «Un prezzo un po' fuori mercato per sughi che, però, sono di grandissima qualità, arricchiti con aromi

Qui sopra, spezie dall'India e lenticchie rosse. A sinistra, un piatto di pasta con il sugo pomodoro e olive della gamma Spicial Sauces

naturali e mix di spezie selezionate, tracciate e lavorate con cura, miscelate ad hoc per ottenere il giusto equilibrio. Nel 2024, nella azienda veronese a cui ci appoggiamo, sono stati realizzati, sotto la nostra supervisione, 200mila pezzi. Da gennaio produrremo nuovi lotti e immetteremo sul mercato italiano un sesto sugo». In termini di fatturato, al momento non ci sono obiettivi. «Vogliamo "solo" fare la differenza — puntualizza De Luca

— e dare l'idea di un modo di mangiare realmente salutare, naturale 100%, senza additivi né conservanti. E sofisticato come i nostri sughi, confezioni incluse che sono eleganti e riciclabili». Infine, grazie all'esperienza maturata



Qui a fianco, la famiglia De Luca al completo. Da sinistra: i figli Piero e Leonardo, Antonella Brasolin e il fondatore del brand, Alessio. Qui sopra, i cinque sughi Spicial Sauces distribuiti in Italia

con Ventana, primo business della famiglia De Luca che, dal 1997, offre servizi di facility management con copertura internazionale, Spicial Sauces vengono spediti in tutto il mondo: basta acquistarli su delucafamilyfood.com o tramite Amazon. «Il cibo di qualità deve potere raggiungere ogni latitudine nel minor tempo possibile e creare famiglia. È la nostra mission».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

tradizione culinaria italiana, seconda a nessuno». Un'esperienza da lavapiatti, a 16 anni, gli apre le porte della ristorazione. Merito di uno chef che lo prende sotto la sua ala e gli insegna le tecniche di cucina, la lavorazione delle carni e delle verdure, i segreti della trasformazione delle farine. Diventa cuoco De Luca, guadagna bene: con i risparmi comincia a viaggiare. In Sud America si ferma un anno. Poi di nuovo in Italia, a Belluno, e ancora all'estero. Stavolta in India: Bombay, Dehli, Goa, quest'ultima ex regione portoghese, crocevia di culture indiane e occidentali, in cui l'eredità lusitana spazia dalla cucina alla fede. «Ho indagato il mondo delle spezie — curcuma, tandoori, cumino, curry, cardamomo... — quando ancora di spezie si parlava poco, almeno in Italia. Siamo alla fine dei Novanta. Di ri-

