**IMPRESE** 

2025 COOK.CORRIERE.IT

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

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



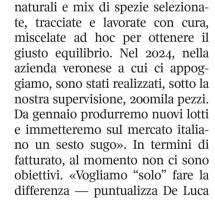
tradizione culinaria italiana, seconda a nessuno». Un'esperienza da lavapiatti, a 16 anni, gli apre le porte della ristorazione. Merito di uno chef che lo prende sotto la sua ala e gli insegna le tecniche di cucina, la lavorazione delle carni e delle verdure, i segreti della trasformazione delle farine. 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-

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. Cinquantacinbles Line — di cui cinque sul mer- ma qualità, arricchiti con aromi





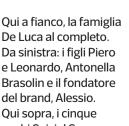
Qui sopra, spezie dall'India e lenticchie rosse. A sinistra, un piatto di pasta con il sugo pomodoro e olive della gamma **Spicial Sauces** 













nel minor tempo possibile e creare