



Ingredients for the food artisan™

4 LUGLIO 2008

È NATA BLANQA

DA COSA NASCE BLANQA®?

BLANQA™ è un progetto produttivo della famiglia Padova. Una storia nata in Sicilia: una terra unica; dove “agricoltura” significa molto di più che “coltivare la terra”. Quattro generazioni di agricoltori conosciuti anche come “Mastri di San Basilio” ([www.san-basilio.com](http://www.san-basilio.com)). Dal 1888 la nostra azienda lavora con le terre, il tempo, le persone e le esperienze. Con l’ambizione di fare la migliore agricoltura possibile nel totale rispetto dei territori e del loro ciclo di vita.

L’ATTIVITÀ DI BLANQA®: RICERCARE PERSONE, TERRE, PRODOTTI.

BLANQA™ mette la propria esperienza in agricoltura al servizio dello chef più esigente o del semplice gourmet. Selezionando le materie prime per la ristorazione e la pasticceria professionale nelle zone elettive di produzione. In questi luoghi conosciamo le persone, la terra, le coltivazioni, quindi i prodotti. La nostra ambizione è quella di mettere in comunicazione la buona cucina e la buona agricoltura.

I PRODOTTI DI BLANQA®

BLANQA ha creato due grandi famiglie di prodotti:

**1) Ristorazione e pasticceria professionale: che commercializza con il proprio marchio (BLANQA)**

- Mandorle siciliane a guscio duro
  - o Mandorle sgusciate e pelate
  - o Marzapane per biscotti, granite e gelati
  - o Paste per la preparazione del gelato di mandorla
  - o Salse di mandorla per primi e secondi piatti
- Pistacchi siciliani
  - o Pistacchi sgusciati, pelati e tostati
  - o Marzapane per biscotti, granite e gelati
  - o Paste per la preparazione del gelato di pistacchio
  - o Salse di pistacchio per primi e secondi piatti
- Olive Nocellara del Belice in salamoia
- Oli extra vergini di oliva
- Vino Marsala (l’unico prodotto temporaneamente venduto a marchio del produttore: Martinez)
- Aromi (timo, salvia, origano) di origine

BLANQA s.r.l.

Via Lucca 3 / 97014 / Ispica (RG) / Italy/ p.i.: 01396420885 / [info@blanqa.com](mailto:info@blanqa.com) / [blanqa.com](http://blanqa.com)



Ingredients for the food artisan™

## 2) Dettaglio gourmet: che commercializza con i marchi:

- Mastri di San Basilio
  - o Oli EV “DUE SICILIE” e “RISERVA”
  - o Mandorle di varietà Pizzuta di Avola
- Festa
  - o Torrone di Giarratana di mandorle siciliane a guscio duro e miele di Zafferana Etnea
  - o “PARIS-PALERMO”: Dragées di mandorle siciliane al cioccolato fondente
  - o “PARIS-PALERMO”: Mandorle pralinate di zucchero

### I PRIMATI DI BLANQA:

BLANQA® può considerarsi un vero e proprio pioniere in almeno tre ambiti:

#### - LA RICERCA SUL PRODOTTO AL SERVIZIO DEL TERRITORIO

Blanqa è stata la prima azienda in Europa a promuovere il primo progetto di ricerca totalmente dedicato all’approfondimento delle caratteristiche qualitative della mandorla siciliana. I primi risultati sono stati recentemente presentati a Milano, durante l’annuale congresso nazionale di analisi sensoriale dai responsabili del progetto Giuseppe Cicero (Dirigente Assessorato Agricoltura Regione Sicilia) e Antonello Scacco (Facoltà di Scienze Alimentari – Università di Catania).

#### - LA DIVULGAZIONE DELLE QUALITÀ DELLA MANDORLA SICILIANA

Negli ultimi due anni, Blanqa® ha investito tempo ed energie per fare conoscere le qualità alimentari della mandorla siciliana, in Italia e all’estero agli addetti ai lavori più illuminati.

Oggi molti professionisti, tra i nomi più prominenti: Ciccio Sultano, *executive chef* del ristorante Duomo di Ragusa (2 stelle Michelin) e Alice Waters, *executive chef* del ristorante Chez Panisse e membro di Slow Food Nation, utilizzano le mandorle e gli altri ingredienti di BLANQA® facendosi ambasciatori di questo importante tassello dell’identità culturale siciliana.

#### - PRIMA MATERIA: AL CUORE DELL’INGREDIENTE.

“PRIMA MATERIA” è il progetto produttivo più importante di BLANQA®. L’idea è quella di creare dei semilavorati che nonostante la naturale manipolazione dei prodotti di base, conservino le caratteristiche organolettiche della materia prima. La tecnica produttiva si sostituisce alla tecnologia alimentare, la chimica cede il posto all’esperienza sul prodotto. La PRIMA MATERIA®, dunque l’essenza dell’ingrediente, raggiunge così la sua massima espressione. Il risultato è un prodotto pulito al servizio della pasticceria e della ristorazione professionale.

BLANQA s.r.l.

Via Lucca 3 / 97014 / Ispica (RG) / Italy/ p.i.: 01396420885 / [info@blanqa.com](mailto:info@blanqa.com) / [blanqa.com](http://blanqa.com)



Ingredients for the food artisan™

#### I GARANTI DI BLANQA®:

ECCO SOLO ALCUNI TRA I GASTRONOMI CHE CONOSCONO E RACCOMANDANO I NOSTRI PRODOTTI E CONDIVIDONO PRIMA MATERIA: LA NOSTRA FILOSOFIA PRODUTTIVA.

- **Piero Selvaggio**, Fondatore del Valentino Restaurant Group (più volte riconosciuto come uno tra i primi dieci ristoratori d'America) Santa Monica CA.
- **Mimmo Magliulo**, Fondatore di Buonitalia (prima azienda di selezione e vendita delle eccellenze gastronomiche italiane di New York) New York NY.
- **Franco Ruta**, titolare della Dolceria Bonajuto, (l'azienda di riferimento a cui si deve la divulgazione la cioccolata di Modica in Italia e nel Mondo) Modica (RG).
- **Ciccio Sultano**, Executive Chef del Ristorante Duomo – Ragusa (due stelle Michelin)
- **Alice Waters**, Executive Chef di Chez Panisse – Berkeley CA (fondatore di Slow Food Nation)
- **Enrico e Chiara Bardini**, fondatori di Agrimontana s.p.a. (la prima azienda di selezione e distribuzione delle migliori materie prime e semi-lavorati per pasticceria in Italia, partecipata dal gruppo Illy) Borgo San Dalmazzo (CN).
- **Guido Martinetti**, co-fondatore delle gelaterie GROM, (la prima catena internazionale di gelaterie specializzata negli ingredienti di origine) Torino.
- **Gianluca Franzoni**, fondatore di DOMORI (l'unica azienda al mondo che utilizza solo cacao aromatico, ora di proprietà del gruppo Illy) None (TO).
- **Mario Rizzotti**, Senior Chef di Academia Barilla US, Chicago (IL)
- **Matthew Stevens**, Direttore responsabile della rivista Chocolatier, New York NY
- **Julie Bain**, Direttore della redazione Salute e Benessere, Reader's Digest US, New York NY
- **Peter Hellman**, critico enogastronomico del quotidiano, New York Sun, New York NY
- **Joe Ray**, critico enogastronomico del quotidiano Boston Globe
- **Tony May**, fondatore del prestigioso ristorante San Domenico (più volte riconosciuto come uno dei migliori ristoranti italiani negli Stati Uniti) e presidente del Gruppo Ristoratori Italiani, New York NY
- **Giuliana Spadaro di Passanitello**, gastronomo, autrice de "Il quaderno della felicità", Catania.
- **Regina Schrambling**, critico enogastronomico, titolare del blog Gastropoda.com, New York NY
- **Christian Ragano**, executive sous-chef, ristorante NoMi, Park Hyatt Chicago IL

BLANQA s.r.l.

Via Lucca 3 / 97014 / Ispica (RG) / Italy/ p.i.: 01396420885 / [info@blanqa.com](mailto:info@blanqa.com) / [blanqa.com](http://blanqa.com)



Ingredients for the food artisan™

Eventi 2008

**Italian Style 2008 – Chicago US:**

in cui BLANQA presenterà i suoi prodotti all'interno di uno degli eventi più prestigiosi di divulgazione del Made in Italy negli Stati Uniti. Durante l'evento BLANQA somministrerà 5000 assaggi di gelato di mandorla naturale: un gusto PRIMA MATERIA esclusivo di BLANQA.

**Salone del Gusto 2008 - Torino**

BLANQA parteciperà all'Isola del Gusto attraverso un **evento-degustazione** dedicata ad alcuni suoi prodotti all'interno dell' **"Isola del Gusto SALTEXPÓ"** durante il **Salone Internazionale del Gusto di Torino** dal 23 al 27 Ottobre 2008

**Worlds of Flavor Annual conference 2008 – Napa Valley**

Vi parteciperanno 700 chef da tutto il mondo. Tema di quest'anno gli ingredienti mediterranei.

Eventi 2009

**"La mandorla siciliana in pasticceria e ristorazione" – Trieste - 13/14 Gennaio 2009**

Corso di formazione organizzato da BLANQA e Castellani (distributore mandorle BLANQA per Friuli VG e Slovenia). Relatore Corrado Assenza, Caffè Sicilia, Noto SR.

**Winter Fancy Food show – San Francisco CA – 18-20 Gennaio 2009**

BLANQA partecipa alla tradizionale rassegna gastronomica della West Coast, presentando per la prima volta a San Francisco alcune novità di PRIMA MATERIA PER pasticceria e ristorazione.

Distributore unico per l'Italia dei semilavorati per pasticceria a marchio BLANQA®:  
Azienda Agrimontana s.p.a./ [www.agrimontana.it](http://www.agrimontana.it)

BLANQA s.r.l.

Via Lucca 3 / 97014 / Ispica (RG) / Italy/ p.i.: 01396420885 / [info@blanqa.com](mailto:info@blanqa.com) / [blanqa.com](http://blanqa.com)