

## **Una filosofia "bio"**

Per la Sire abbracciare la causa biologica è come aver colto lo spirito del tempo: il biologico è un *modus vivendi* e per noi sostenere il biologico vuol dire sostenere la vita, il rispetto per l'ambiente e le biodiversità del pianeta. Vuol dire difendere la salute e lavorare senza l'uso di sostanze nocive. Rientra, pertanto, nella cultura aziendale non solo l'ampliamento del paniere prodotti ai cibi provenienti da coltura biologica, ma anche il sostentamento dell'agricoltura biodinamica. Quest'ultima, infatti, a differenza dell'agricoltura biologica - che si basa generalmente su presupposti scientifici -, assume più che altro motivazioni di carattere ideologico-filosofico che si rifanno all'antroposofia.

Principio di base dell'antroposofia è, infatti, quello secondo il quale la vita è il risultato dell'incontro tra materia e forze immateriali provenienti dal cosmo. La dottrina agronomica che ne deriva attribuisce, ad esempio, ai cicli astronomici ed alle posizioni della luna un ruolo di primo piano, "dinamico", nell'influenzare i cicli colturali, alla stregua dell'incidenza che essi hanno sull'equilibrio psicofisico dell'uomo.

Partendo da questa sensibilità, Sire Ricevimenti si impegna quotidianamente a restituire alla tavola i sapori originali ed a ritrovare i modelli alimentari più naturali. Su queste basi nasce la Divisione Biologica Certificata della Sire, che si avvale di un rigido sistema di autocontrollo delle materie prime, proposte in menù biologici fondati sui principi dell'alimentazione sana e sulla conoscenza dei principi nutritivi.

Abbinare cibi sicuri e dal gusto inalterato alla maestria dei nostri cuochi ha fatto del menù biologico una dei più grandi successi della variegata proposta culinaria della Sire. La scelta di un "menù bio" ad hoc non è solo motivata dall'aver colto il trend di riscoperta del gusto del benessere, ma è inscindibilmente associato all'esigenza di dare espressione alla cultura rurale ed alle tradizioni gastronomiche della nostra terra. Una risposta, quindi, all'inconfondibile bisogno di rinsaldare le nostre radici, di valorizzare i sapori semplici di un tempo, di creare l'occasione per non dimenticare che la vita incomincia mangiando bene. Tra gli obiettivi della Divisione Biologica, infine, non poteva mancare la messa al bando di quegli organismi geneticamente modificati che alterano l'equilibrio naturale consolidato.

## **Il catering ed il banqueting biologico**

La solerzia nell'interpretare lo spirito del tempo e la reattività nei saper cogliere le sfumature del senso del gusto hanno indicato nuove strade alla cucina italiana ed all'offerta gastronomica della Sire. La localizzazione delle strategie aziendali sulle tecniche di customer satisfaction ed il richiamo alle problematiche sulla sicurezza alimentare hanno spinto la nostra azienda a tradurre i bisogni alimentari del cliente realizzando piatti di indiscutibile qualità ed unici nella preparazione.

Ed è sulla base di questi presupposti che nasce la Divisione Ristorazione Biologica della Sire, uno dei settori più efficienti ed innovativi della nostra ristorazione, Materie prime rigorosamente selezionate provenienti da colture biologiche certificate, esaltazione dei sapori tradizionali, maestria nella presentazione delle portate sono solo alcuni degli aspetti che caratterizzano la nostra divisione bio-catering.

A riprova che la Sire non si colloca in linea con le posizioni di quanti vogliono considerare il biologico solo un trend del momento, la nostra azienda fa di questa nuova frontiera alimentare un fondamento culturale inalienabile. Per noi, il biologico è uno stile di vita, un modo per definire se stessi, una scelta consapevole e motivata. Dopo anni passati alla ricerca dei metodi di raggiungimento della qualità totale, oggi ci accorgiamo che è solo riscoprendo i fondamenti della nostra tradizione e gli elementi genuini - frutto di una natura avulsa dalle morsa della globalizzazione - che possiamo guardare prospetticamente il nostro lavoro.

D'altra parte, la Sire si è mostrata sensibile alla cultura del 'viver sano? proponendo, già in passato, apposite linee di menù vegetariani e macrobiotici. Oggi, quindi, ci presentiamo con una linea di menù che è solo apparentemente nuova, ma che in realtà è il giusto risultato di una consapevolezza culturale assorbita e diffusa.

### **Il bio babà**

Come non affidare ad uno dei più famosi prodotti dolciari della tradizione partenopea il ruolo di simbolo della nostra cucina biologica!

Il bio-babà è senza dubbio la sintesi perfetta della rinnovata cultura culinaria della Sire ingredienti semplici - uova, burro, zucchero, farina -, lievitazione rigorosamente naturale, scioppo aromatizzato dal sapore inconfondibile delle essenze della nostra Costiera.

In ogni ingrediente ed in ogni singola fase della preparazione riccheggiano le piacevolezza ed i gesti dei padri della pasticceria napoletana. Ed è in questo dolce semplice ed al contempo raffinato che la divisione biologica della Sire ha voluto affidare tutta la sua immagine, quale maggior omaggio alla riscoperta del gusto ed alla voglia di sicurezza dei suoi clienti.

A tal fine, la Sire è attualmente impegnata nella realizzazione di un'apposita linea di packaging cui affidare l'internazionalizzazione del bio-babà, a conferma non solo della richiesta da parte di un pubblico sempre più ampio di questi prodotti ma anche a riprova della rinnovata attenzione ai prodotti tipici della nostra terra.

Posta a fondamento del progetto packaging è senza dubbio la garanzia dell'offerta da un prodotto di qualità, sicuro sotto il profilo igienico-sanitario, controllato lungo tutti gli steps che vanno dalla fase di preparazione a quella da confezionamento. Le dichiarazioni di conformità alle norme qualitative internazionali poste a tutela della salute dei consumatori e le certificazioni ottenute dalla Sire conferiscono al nostro prodotto la pregevolezza che ci differenzia.