



Pastificio artigianale mediterraneo

Prodotti nostrani trasformati in Ticino



La storia dell'Oste

L'Oste cucinamediterranea è una realtà produttiva artigianale a conduzione familiare, che ha fatto della **PASTA** il suo fiore all'occhiello. L'azienda aderisce all'associazione Marchio Ticino con Alpinavera Regio Garantie. Quest'ultima ha come obiettivo la tutela delle ricette e della tradizione con tutti i suoi ingredienti di qualità a Km 0. Si tratta di una garanzia che premia lo sforzo dei produttori e degli enti locali per vedere riconosciuta la certificazione d'origine del prodotto e nello stesso tempo tutela gli imprenditori agricoli e i consumatori dal rischio di imitazioni.

La **storia del Pastificio L'Oste** non può prescindere da qualche cenno sulla storia del suo fondatore, **Davide Mitolo**. Nato in Svizzera nel 1967, Davide si trasferisce con la famiglia quasi subito in un paese della Basilicata, regione centrale del sud Italia. Fin da ragazzo avverte una forte attrazione verso l'arte della cucina, il desiderio di creare nuove ricette; ha l'intuito di accostare ingredienti e creare sapori nuovi, diversi, particolari, creando piatti davvero originali. In questo contesto i primi, autonomi, passi di Davide, fin da giovanissimo. A causa però di alcune situazioni familiari, Davide si trova a fare non solo degli studi, ma anche le prime esperienze professionali in un settore assai diverso e lontano dal mondo della gastronomia. In questi anni però non trascura mai la sua grande passione, a cui continua a dedicare tutto il tempo libero, studiando da autodidatta e sperimentando...sempre. Fino al giorno in cui decide di abbandonare la pur soddisfacente attività imprenditoriale avviata, e cominciare da zero nel mondo della gastronomia, mirando a diventare chef.

Cresce nel miglior contesto italiano, frequentando per anni scuole di prestigio, stringendo rapporti con nomi di rilievo della gastronomia italiana, e lavorando per diverse strutture di livello internazionale. Brucia tutte le tappe e recupera tutto il tempo perduto, grazie alla sua grande passione. Nel 1998 ritorna in Svizzera, lavorando come chef prima nella svizzera tedesca e aprendo un proprio ristorante poi, nel Ticino; apprende quindi le differenze, in fatto di cibi, tra i



gusti apprezzati nelle varie parti del territorio svizzero, spesso parecchio differenti tra loro. Adesso Davide é un uomo soddisfatto, come i suoi sempre più numerosi clienti.

Ma ancora manca qualcosa, che soddisfi il suo istinto da imprenditore, forte quasi quanto la passione per la cucina; nota che nel mondo della ristorazione manca un'azienda, anzi, una **"boutique della pasta"**; qualcuno che sappia creare per gli chef e insieme agli chef una linea di paste fresche di elevatissimo livello qualitativo, e con quel tanto di innovazione e di "saper osare"

che possano renderle davvero uniche, anche nel rispetto della più tradizionale manifattura italiana a cui sempre Davide si ispira.

Nasce così L'Oste nel 2006, esattamente con questa filosofia e questi obiettivi. E i numeri oggi testimoniano che questa iniziativa é stata un successo: partito da zero oggi il **laboratorio è di nuovissima concezione e di 3000 mq, oltre 300 sono ristoranti clienti, tra cui tanti blasonati nomi ticinesi; il sito produttivo di quasi 3000 mq e in ulteriore ampliamento; una "collezione" di paste fatta da 50 tipologie in circa 130 varianti.** E poi, nel 2010, l'approdo alla grande distribuzione; opportunità che ha spinto Davide a creare una linea di prodotti rivolta al grande pubblico, che racchiudesse in sé tutti gli ingredienti migliori: **la tradizione pastaia italiana e la bontá e la freschezza delle ottime materie prime ticinesi, unite insieme nelle ricette più gradite ai consumatori svizzeri.** Tutto ciò anche proposto in forma di piatti pronti da consumare in una manciata di minuti. Un rapporto, quello con la **GDO**, nato "in punta di piedi", ma che rapidamente sta diventando un punto di riferimento importante per l'azienda, tanto che sempre maggiori sono gli investimenti, produttivi e di relazioni personali, dedicati a questo segmento di business con possibilità di produrre nel mondo della pasta, gastronomia e lievitati qualsiasi ricetta che il cliente desidera.

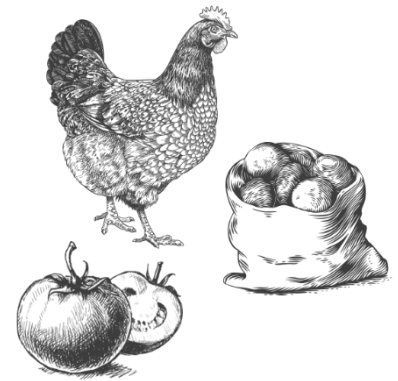
Un'ottima opportunità per diffondere e far apprezzare al grande pubblico i contenuti racchiusi nella mission de L'Oste: diffondere la cultura del mangiare bene, mangiare sano e con gusto; utilizzando il prestigioso know how italiano per realizzare però un prodotto fatto da materie prime ticinesi e non, tutte di eccellenza che meritano di essere sostenute e promosse in tutta la svizzera.



LA LINEA TICINESE

Della nostra terra scegliamo solo il meglio

In Ticino disponiamo di prodotti e produttori di ottima qualità, ci forniamo quindi prevalentemente da loro. Perché vogliamo un prodotto locale e di ottima fattura e crediamo nella produzione locale. Rapporto diretto con gli allevatori per lavorare le carni per i nostri ripieni e la nostra gastronomia con una filiera corta e controllata



Utilizziamo una farina poco raffinata perché è più ricca di vitamine, di profumi e sapore

La farina di tipo "0" o "00", la più comunemente utilizzata per la produzione della pasta, è bianca, perché privata di tutti i suoi elementi nutritivi. Noi utilizziamo una farina poco raffinata, completa di tutti i suoi elementi nutritivi. Utilizziamo 5 ettari di terreno dove coltiviamo tutto il necessario di verdure e ortaggi (dalle patate, ai pomodorini, dalle zucchine alle melanzane)



Produciamo artigianalmente più di 100 tipi di pasta fresca

Nel nostro laboratorio situato a Quartino produciamo più di 100 tipi di pasta differenti. Pasta fresca, pasta ripiena, gnocchi...

