

# L'Apollo d'Oro all'ORTOFRUTTA, la ditta che gestisce il «Supermercatino del risparmio»

«Qualunque somma tu abbia, cerca di spendere meno», era l'invito che Samuel Johnson, una delle figure più rappresentative dell'Inghilterra del Settecento rivolgeva ai suoi concittadini, anche se allora l'Impero Britannico era una delle maggiori, se non la maggiore potenza economica del mondo, e qualche scialacquito poteva permetterselo. Oggi, in Italia, dove le cose non sembra vadano per il meglio, le parole di Johnson dovrebbero essere stampate a caratteri cubitali sulle strade e sulle piazze, come i cartelloni pubblicitari che invitano a spendere in allegria.

Lo sanno molto bene le donne di casa, ogni giorno alle prese con bilanci da far quadrare, tutto che rincara e lo stipendio che rimane fermo. E hanno ragione a perdere la pazienza qualche volta: la stessa merce che un mese fa costava dieci, oggi è in vendita a quindici; in un negozio è alle stelle, in un altro costa un po' meno oppure non c'è.

Tra le tante cose che continuano ad avere prezzi che oscillano, un cenno particolare meritano la frutta e la verdura. Non si sa mai a cosa si va incontro; dal fruttivendolo oggi hanno un prezzo, ieri ne avevano un altro; alla televisione dicono che all'ingrosso erano vendute a quel prezzo e poi in negozio si trovano a prezzi decuplicati; un enigma insolubile. Ma insolubile soltanto per quelle massaie che non conoscono ancora il «Supermercatino per la vendita diretta ai dettaglianti» che funziona ormai da tempo all'interno del Mercato Ortofrutticolo.

Ecco, il «Supermercatino» è un esempio alla portata di tutti che si può ancora risparmiare. Quando è sorto, erano in pochi a credere che avesse vita lunga. Ma il tempo ha dato ragione ai fratelli Sambugaro, che nel «Supermercatino» hanno creduto, fin da quando, nel corso di una riunione con alcuni dirigenti del Comune, era stata lanciata l'idea di un'iniziativa che assicurasse alle famiglie la possibilità di risparmiare nell'acquisto di generi di assoluta necessità come le



MILANO — Il signor Sambugaro, titolare dell'Ortofrutta, riceve l'ambito riconoscimento «Apollo d'Oro» 1978

frutta e la verdura.

Com'è d'uso in un ambiente dinamico qual è il mercato ortofrutticolo, subito dopo la riunione i fratelli Sambugaro decisero di assumersi il compito

di creare il «Supermercatino per il dettagliante». Titolari di una delle aziende più affermate del settore, l'Ortofrutta (proprio in questi giorni premiata con l'Apollo d'O-

ro), i fratelli Sambugaro non ci hanno pensato due volte e hanno messo a disposizione di un'iniziativa dai risvolti chiaramente sociali, tutta la loro organizzazione.

I risultati? Basta fare un salto, una mattina qualsiasi, al mercato: il «Supermercatino» è sempre affollato di signore che fanno acquisti. Il perché è verificabile con mano: prezzi molto spesso addirittura inferiori a quelli praticati all'ingrosso; merce di ogni tipo, freschissima e di prima qualità, perché l'Ortofrutta tratta tutti i tipi di frutta e verdura, persino quelli esotici.

In questi giorni, uno dei prodotti che al «Supermercatino» va per la maggiore sono gli asparagi: e non asparagi qualunque, ma i famosi «asparagi Napoleon». Ma qui c'è un piccolo segreto: gli «asparagi Napoleon» sono prodotti dall'azienda dei fratelli Sambugaro. Un po' come giocare in casa. Tutto, però, va ancora una volta a vantaggio del dettagliante che acquista un prodotto conosciuto come «il re degli asparagi» appena raccolto e ad un prezzo da non cre-

## Asparagi Napoleon, piatto imperiale

La ditta Ortofrutta dei fratelli Sambugaro non è conosciuta solo come una delle aziende all'avanguardia nel settore della frutta e

verdura, ma anche come produttrice dei famosi «asparagi Napoleon». L'«asparago Napoleon» è così famoso che cuochi di fama internazionale hanno creato

delle ricette legate proprio a questo «re degli asparagi». Ne proponiamo due fra quelle che vanno per la maggiore nei migliori ristoranti d'Europa.

**Asparagi in soffiato** — Occorrente per 4 persone: kg. 1 di asparagi «Napoleon»; 4 uova; salsa becciamella preparata a parte; grana e parmigiano grattugiato. Lessate e tagliate a pezzetti gli asparagi. Unite alla salsa i tuorli d'uovo, gli asparagi e infine le chiare montate a neve. Versate l'impasto in uno stampo unto di burro e coprite con il formaggio. Lasciate cuocere in forno a calore moderato per circa 20 minuti.

**Rotolini di prosciutto ed asparagi** — Occorrente per 4 persone: gr. 500 di asparagi «Napoleon»; gr. 200 di prosciutto cotto; gr. 25 di burro; 1/4 di panna; sale quanto basta. Lessate gli asparagi. Tagliate le punte verdi e disponetele nelle fettine di prosciutto. Ungete di burro una pirofila, sistemate i rotolini coperti di panna. Lasciate cuocere in forno ben caldo per 30 minuti.