

La tacoteca GlutenFree

*Un chiosco di street food per
persone celiache*

La mia start up

Il chiosco è un luogo nato con l'obiettivo di offrire cibo di strada gustoso, sicuro e accessibile a tutti, in particolare a chi soffre di celiachia. Questo progetto è il frutto di una grande passione per la cucina e di un impegno verso l'innovazione e la sostenibilità.



TECNOLOGIE INNOVATIVE ED ECOSOSTENIBILI

Il nostro chiosco è dotato di strumenti tecnologici avanzati che ci permettono di garantire un ambiente completamente sicuro e privo di contaminazioni da glutine. Ogni fase della preparazione dei nostri piatti è monitorata con attenzione, per offrire un'esperienza culinaria serena e piacevole. Inoltre, abbiamo adottato soluzioni ecosostenibili, come l'uso di materiali compostabili per il packaging e una gestione attenta dei rifiuti, per ridurre al minimo l'impatto ambientale.



Filiera Corta e Prodotti Biologici

Uno degli aspetti che ci sta più a cuore è la qualità degli ingredienti che utilizziamo. Per questo motivo, ci affidiamo a fornitori locali, privilegiando la filiera corta. Questo non solo ci permette di utilizzare ingredienti freschi e stagionali, ma anche di sostenere l'economia del territorio. Tutti i nostri prodotti sono biologici, coltivati senza l'uso di sostanze chimiche dannose, per garantire cibo sano e naturale.



Certificazioni di qualità

Sappiamo quanto sia importante per le persone celiache avere la certezza che ciò che mangiano sia sicuro. Per questo motivo, i nostri prodotti sono certificati da marchi di qualità che garantiscono l'assenza di glutine e il rispetto dei più alti standard di sicurezza alimentare. Vogliamo che ogni cliente possa gustare i nostri piatti in totale tranquillità.



Per rendere “La Tacoteca GlutenFree” ancora più sostenibile e ridurre l'impatto ambientale, sono previste le seguenti strategie

- Utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico
- Dono del cibo non venduto a persone bisognose o utilizzo degli avanzi per compostaggio.
- Utilizzo di materiali sostenibili come contenitori, posate e bicchieri biodegradabili per evitare l'uso della plastica monouso (foglie di mais naturali per avvolgere i tacos)
- Offerta di acqua filtrata gratuita per ridurre l'uso di bottiglie di plastica
- Predisposizione di menù in base alla stagionalità degli ingredienti per ridurre l'impatto ambientale

Come e perchè raggiungerci...

- Attraverso un' app è possibile personalizzare i menù u richiesta dei clienti che possono proporre ricette, aumentando l'interazione e il senso di comunità. L'app permette ai clienti di scegliere i loro tacos tra una varietà di ripieni, salse e condimenti.
- L'app include anche informazioni nutrizionali per coloro che seguono diete specifiche : tacos senza latticini, vegani e adatti a chi ha altre intolleranze, utilizzando alternative come i formaggi vegetali
- Organizzazione di eventi dove i clienti possono imparare a preparare tacos senza glutine e scoprire come scegliere ingredienti sostenibili e senza allergeni.

TACOS ALLA SICILIANA

Tortilla con salsa con olive nere siciliane e cipolla rossa di Tropea, con olio d'oliva e aceto balsamico. Ripieno con verdure grigliate di stagione e spolverata di mandorle tritate.



Salsa con olive nere siciliane

La sapidità delle olive nere e dei capperi domina, equilibrata dall'olio d'oliva e dalla dolcezza del mais. L'aceto balsamico e il limone aggiungono una piacevole acidità che esalta il sapore complessivo. La farina di mais contribuisce con una leggera dolcezza che bilancia i sapori intensi della salsa.





Ingredienti della salsa di olive siciliane

- 150 g di olive nere siciliane denocciolate
- 2 cucchiaini di capperi di Sicilia
- 1 spicchio d'aglio di Nubia IGP
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva del Belice
- 1 cucchiaino di aceto balsamico di Modena IGP
- 1 cucchiaino di succo di limone di Siragusa DOP
- Un pizzico di peperoncino di Calabria IGP
- Sale e pepe q.b.
- Un cucchiaino di prezzemolo fresco tritato



Preparazione



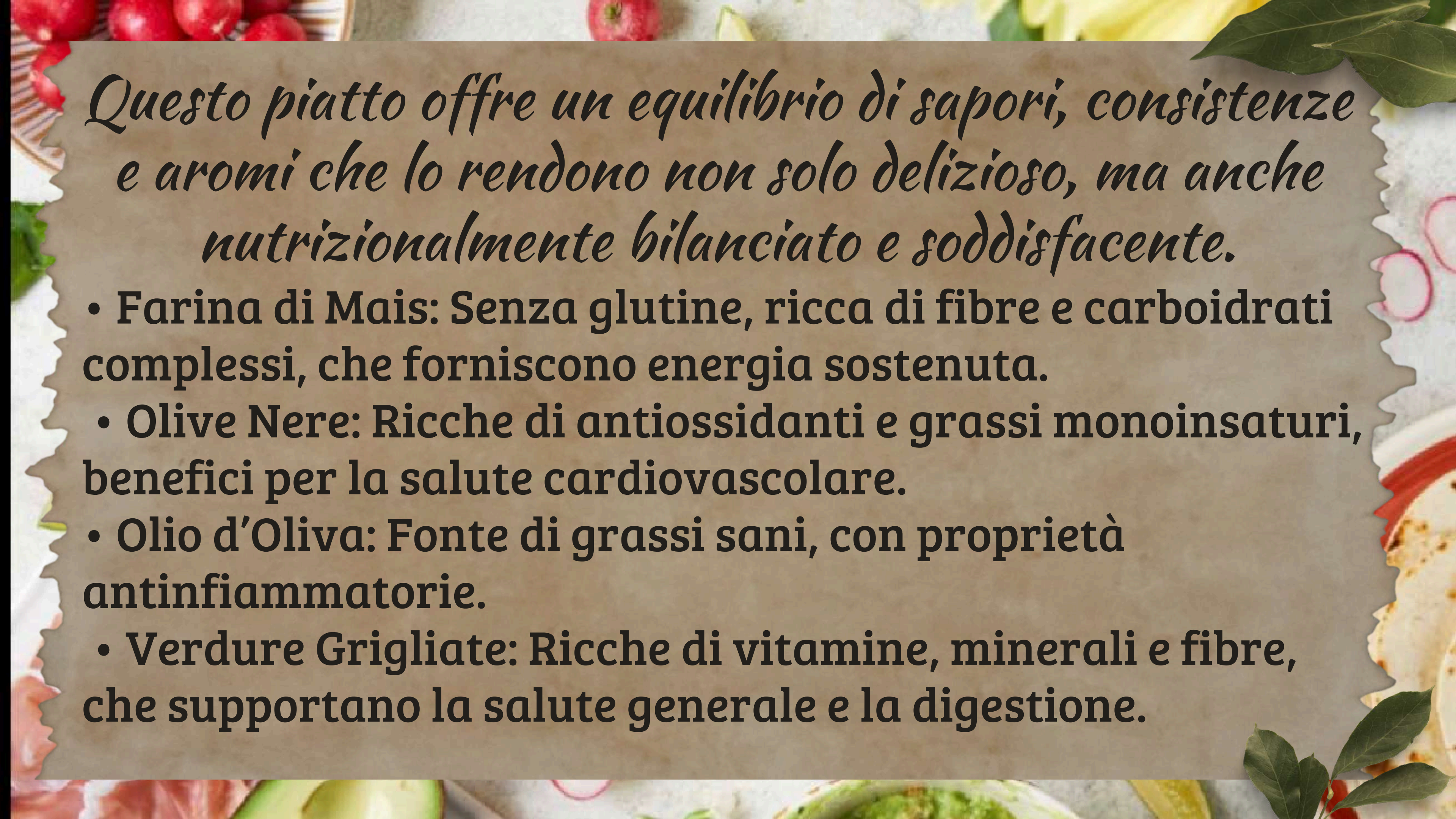
In un frullatore o in un mortaio, si uniscono le olive nere siciliane, i capperi, l'aglio tritato, l'aceto balsamico e il succo di limone. Viene frullato il tutto fino ad ottenere una consistenza grossolana o liscia, a seconda delle preferenze. Si aggiungono l'olio d'oliva, un pizzico di peperoncino, sale e pepe a piacere. Si frulla ancora per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Per finire si aggiunge il prezzemolo tritato per dare freschezza alla salsa.





Tortillas

- *250 g di farina di mais (per tortillas, non quella per polenta)*
- *180 ml di acqua (circa)*
- *1 cucchiaino di sale*
- *1 cucchiaio di olio d'oliva della valle del Belice (facoltativo, per rendere la tortilla più morbida)*



Questo piatto offre un equilibrio di sapori, consistenze e aromi che lo rendono non solo delizioso, ma anche nutrizionalmente bilanciato e soddisfacente.

- **Farina di Mais:** Senza glutine, ricca di fibre e carboidrati complessi, che forniscono energia sostenuta.
- **Olive Nere:** Ricche di antiossidanti e grassi monoinsaturi, benefici per la salute cardiovascolare.
- **Olio d'Oliva:** Fonte di grassi sani, con proprietà antinfiammatorie.
- **Verdure Grigliate:** Ricche di vitamine, minerali e fibre, che supportano la salute generale e la digestione.

Food Cost

Ingrediente	Quantità	Costo unitario	Costo totale
Taco di mais	1 pezzo	asdfghjp	€0.50
Olive nere	30g	€1.50/100g	€0.45
Cipolla di Tropea	20g	€2.00/kg	€0.04
Aceto balsamico	5ml	€8.00/litro	€0.04
Olio d'oliva	10ml	€6.00/litro.	€0.06
Verdure grigliate di stagione	100g	€3.00/kg	€0.30
Mandorle tritate	10g	€10.00/kg	€0.10

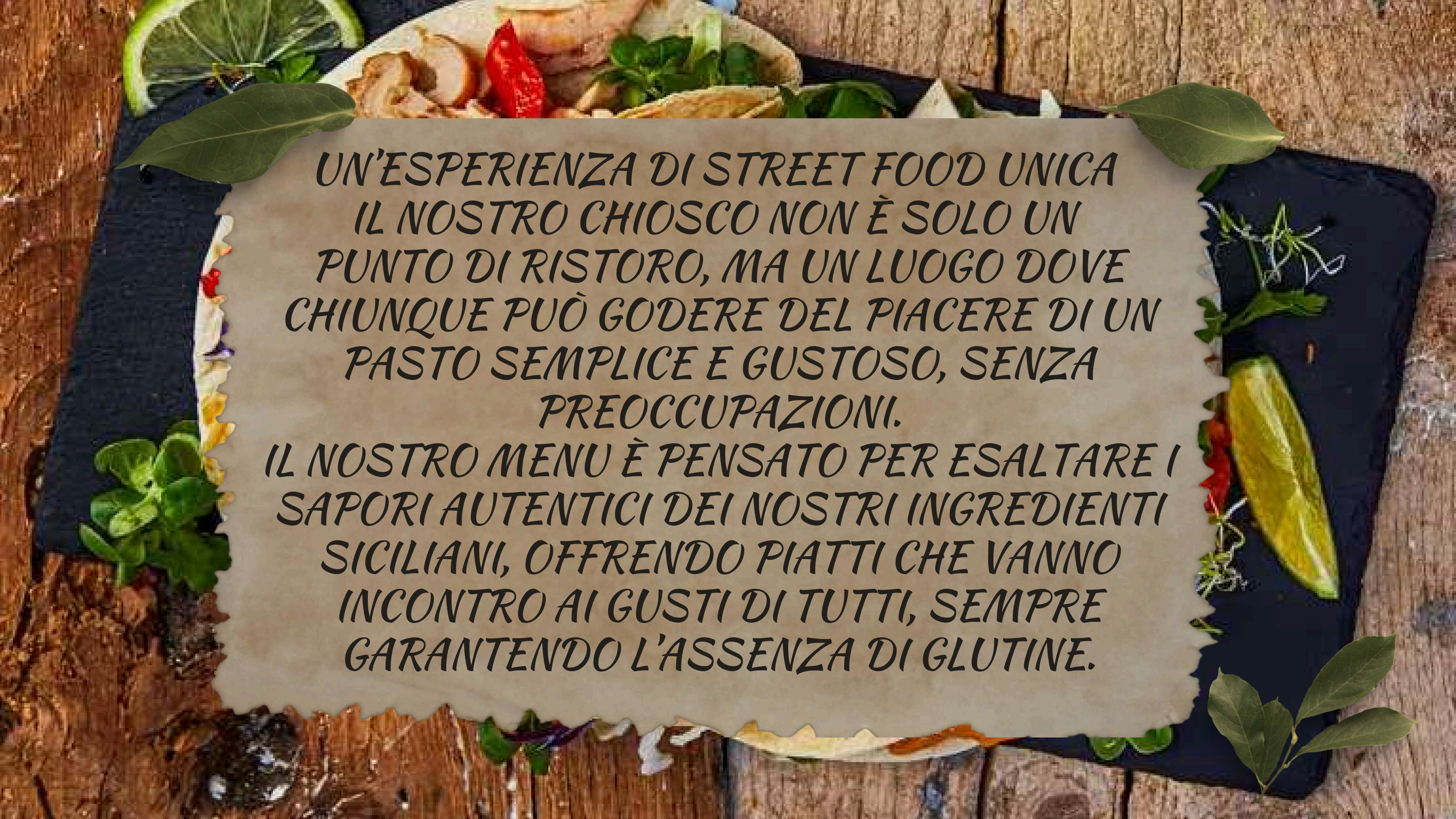
Abbinamento perfetto

Una birra che completa la freschezza del mais e il sapore affumicato delle verdure grigliate, senza sovrastare i sapori delicati.

Birra "Lovelan"

La Lovelan è una birra artigianale senza glutine prodotta in Italia, che offre un profilo equilibrato e leggero, adatto a piatti freschi come i tacos. Con il suo gusto morbido e fresco, si sposa bene con l'acidità delle olive nere e la dolcezza delle verdure grigliate.





UN'ESPERIENZA DI STREET FOOD UNICA
IL NOSTRO CHIOSCO NON È SOLO UN
PUNTO DI RISTORO, MA UN LUOGO DOVE
CHIUNQUE PUÒ GODERE DEL PIACERE DI UN
PASTO SEMPLICE E GUSTOSO, SENZA
PREOCCUPAZIONI.

IL NOSTRO MENU È PENSATO PER ESALTARE I
SAPORI AUTENTICI DEI NOSTRI INGREDIENTI
SICILIANI, OFFRENDO PIATTI CHE VANNO
INCONTRO AI GUSTI DI TUTTI, SEMPRE
GARANTENDO L'ASSENZA DI GLUTINE.