

## LA NOSTRA STORIA

Il progetto Sanalife nasce tra il 2006 e il 2007 da un'idea del suo fondatore Mario Rocchi.

Dopo un periodo di lavoro in radio e Tv, spinto dalla passione per il buon cibo, fondò negli anni '90 un'azienda specializzata in prodotti gastronomici tipici toscani e di eccellenza ed è durante questa prima esperienza, durata 10 anni, che ebbe modo di approfondire le sue conoscenze in ambito alimentare.

In Italia intorno al 2000, inizia a diffondersi una cultura alimentare più consapevole, orientata verso il biologico a Km 0. Il mercato e la società in quel periodo erano ancora molto frenetici ma più sensibili, ed iniziavano ad essere più aperti verso la sostenibilità, l'approccio etico e del prodotto più sano.

Nel 2005 Mario decide di lasciare la sua precedente attività e si dedica a tempo pieno allo sviluppo del nuovo progetto:

Realizzare una linea di prodotti **biologici**, che potessero essere alla portata di tutti (per la possibilità di gustare il prodotto senza dover cucinare) e soprattutto che mantenessero le proprietà nutritive della frutta e della verdura.

Oltre a queste caratteristiche fondamentali, la Sanalife prende a modello di riferimento per una corretta alimentazione i principi della **Dieta Mediterranea** rappresentati dalla **Piramide Alimentare** (Vedi piramide alimentare Regione toscana)

## PRIMI PASSI

Rimanendo coerenti alla volontà di seguire i principi della Dieta Mediterranea, il modo migliore per dare il via al progetto Sanalife ci è sembrato quello di partire proprio dalla base della Piramide Alimentare: la **frutta** e la **verdura**, che sempre più spesso vengono raccomandate da nutrizionisti e dietologi in 5 porzioni al giorno.

Mario, con l'aiuto e l'esperienza di Marco Stabile, mettono a punto una prima ricetta per cucinare sformatini a base di frutta (dolci) e di verdura (salati): **Formi**.

Dalle prove in cucina alla realizzazione vera e propria del prodotto passano circa 3 anni. In questo periodo, dal 2006 al 2009, il lavoro di Mario si concentra soprattutto sull'approfondimento tecnico e pratico per la produzione e il confezionamento dei Formi.

Durante questi tre anni Mario ha modo di approfondire meglio le dinamiche fondamentali sono state le collaborazioni con l'istituto del CeRa e il contributo tecnico del SICA di Parma.

*Un'altra collaborazione fondamentale per il progetto Sanalife è stata, ed è tutt'ora, quella nata dall'incontro con l'azienda emiliana "Il Canarino" in particolare il sig. Stefano, proprietario d*