

# Mi presento, sono Joseph

Nel 2019 ho compiuto 60 anni e ho cambiato vita, concretizzando un hobby coltivato per vent'anni: **come creare e valorizzare la prelibatezza, per appagare il senso del gusto.**

Una passione dedicata alla sperimentazione culinaria, allo studio e alla conoscenza degli alimenti, all'osservazione degli abbinamenti, a volte tradizionali, altre innovativi e coraggiosi, alla ricerca dei sapori da esaltare, alla gioia della creazione di piatti unici, presentati nelle occasioni conviviali come preziose opere d'arte.

E' stato esaltante continuare a mettermi alla prova, sostenuto dal consenso e dalle critiche degli amici, e che soddisfazione leggere i loro sguardi compiaciuti dopo un pranzo o una cena!

E' stato facile esprimermi in assoluta libertà, con il solo piacere di seguire questa passione, concentrandomi sulla mia capacità di **elaborare una ricetta** per ottenere il **migliore risultato.**

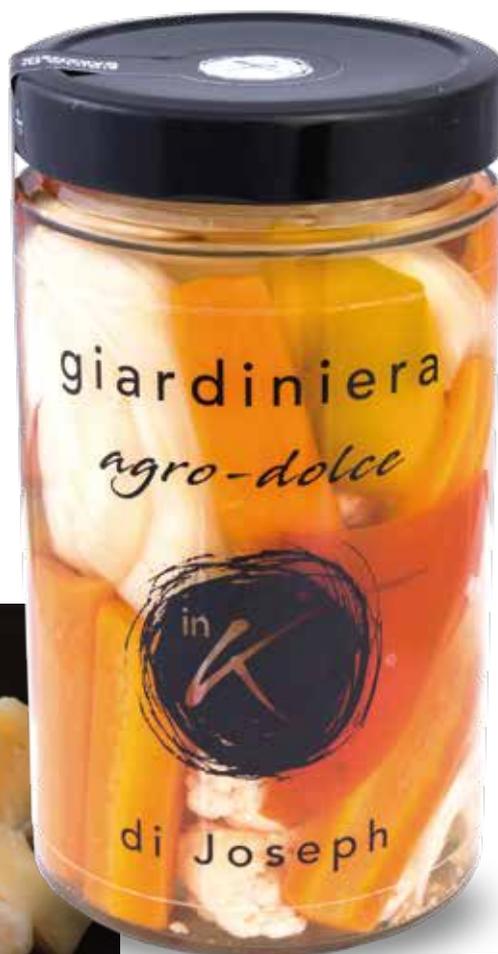
Con questo spirito, ho iniziato a sperimentare anche la conservazione della verdura, per custodire e mantenere il carattere del prodotto, fino al suo consumo successivo.

Questa specialità richiede un'accurata selezione della materia prima **esclusivamente fresca.** La fantasia nell'innovazione e il rigore scientifico del **prodotto lavorato a mano**, mi hanno portato a scoprire una dote che non sapevo di avere: la pazienza dei tempi tecnici del processo di maturazione e il sottile piacere dell'attesa.

Così mi piace leggere ogni barattolo inKonserva come un libro, riconoscendo in trasparenza oltre al colore e alla consistenza delle verdure, anche la **curiosità, l'impegno** e lo **studio** che ho messo in ogni nuova ricetta, che ho sperimentato e raffinato fino a farvi gustare un sapore nuovo e straordinario.

# giardiniera *agro-dolce*

*I magnifici quattro:  
Cavoli, Carote, Finocchi  
e Peperoni,  
elementi di forte  
carattere apprezzati per  
la loro fresca  
croccantezza e per il  
sapore distinto che  
mantengono per ogni  
singola verdura.*



La giardiniera non è così facile e scontata.. nasce da una profonda ricerca di prodotti freschi lavorati con metodi tradizionali e innovativi.

Facile abbinamento con salumi della tradizione, formaggi, secondi piatti di carne e pesce.. e perché no? Anche da sola!



# asparago *albus*

*C'era una volta...  
l'asparago bianco, grande  
protagonista della nostra  
tavola, grazie anche alla  
straordinaria produzione  
regionale Veneta.*

*Prelibatezza dal sapore  
unico, ricca di proprietà  
benefiche naturali,  
che profuma di primavera.*



Lo propongo in agrodolce, con una ricetta che ne mantiene la genuina croccantezza e un liquido di conservazione equilibrato per esaltare il gusto dolce e delicato, senza coprirlo.

Gli asparagi si accompagnano tradizionalmente alle uova, ma sono un fantastico abbinamento per affettati e formaggi, ed esaltano il sapore di ogni fantasia di insalate.

Quando poi si mettono a tavola, in qualsiasi contesto.. uno tira l'altro fino alla fine!

# asparago in saor

*L'asparago, al di là  
della tradizione...  
La passione per  
questo elemento mi  
ha spinto a pensarlo  
in una forma e  
accostamento  
innovativo..*

*perché no la cipolla,  
perché no l'uvetta?*



Nasce così una ricetta nuova ed  
unica, fedele alla tradizione e  
dal gusto inaspettato.  
La conservazione è in olio  
extravergine di oliva e di semi di  
girasole alto-oleico.

Questi asparagi si sposano  
perfettamente con uova, salumi  
e formaggi, e sono un ottimo  
abbinamento con secondi di  
carne e pesce.



# finocchio in viola

*Partiamo da lontano, quando la carota era viola.*

*L'ho ritrovata com'era in origine sperimentando questa ricetta in combinazione con il finocchio, antica pianta conosciuta per i molteplici effetti benefici.*

Durante la conservazione, la carota cede colore e una traccia di sapore al finocchio, ne esalta le proprietà aromatiche e ne migliora gusto e sapidità. La conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto-oleico.

Ottimo abbinamento con formaggi freschi, carni bianche e pesce.



# cuori di radicchio

*Ecco il re della tavola  
veneta... il radicchio  
rosso!*

*Un cuore dalla  
consistenza croccante  
e dall'inconfondibile  
gusto leggermente  
amarognolo.*



Ho scelto piccoli cuori di radicchio mantenendo la particolarità del gusto e della fragranza rispettando la tradizione.

La conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto-oleico.

Ottimo come contorno per carne e pesce. Il suo gusto si esalta su taglieri di salumi e formaggi.



# cipolla musona

*Lieto di presentare... sua eccellenza la cipolla musona.*

*La base di partenza è un'antica cipolla veneta dal bulbo grosso e dal sapore dolce e poco pungente.*

*Questo ortaggio ha suscitato la mia curiosità e stuzzicato la fantasia, tanto da dedicargli una ricetta. Il risultato è un prodotto dal gusto unico e sorprendente!*



La particolarità di questo prodotto è il taglio a carpaccio.

Il tempo di preparazione della cipolla musona è molto lungo ed accurato, e la sua conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto-oleico..

Si accompagna a qualsiasi cibo, e ogni abbinamento ne esalta il gusto: dai semplici crostini, ai tocchi di fantasia in insalate, alla tartare di carne, tonno o salmone.



# cipolla pere e menta

*Lo studio e la passione  
per l'arte del gusto  
mi spingono alla ricerca  
di abbinamenti curiosi ed  
originali.*

*E' il caso di questa ricetta,  
che unisce ingredienti  
semplici per un risultato  
esclusivo.*



Parto da cipolle di una mia speciale selezione, le taglio a spicchi, riservo loro una preparazione che ne esalta la fragranza e la croccantezza, in netto contrasto con la morbidezza della pera.

Il tocco di menta ne completa il sapore.

La conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto-oleico.

E' consigliata con formaggi teneri e salumi dal sapore delicato.



# cipolla con mirtilli

*La cipolla, un bulbo così  
semplice eppure così  
ricco è una continua  
scoperta, mai scontata,  
che porta in dono delle  
grandi potenzialità.*

*Ricorda la scatola magica  
che ad ogni apertura  
regala una sorpresa.*



La scelta per questa ricetta è una cipolla estiva, tagliata in carpaccio, preparata con un procedimento esclusivo e arricchita con mirtilli rossi disidratati, che ne esaltano il sapore e rendono originale la presentazione. La conservazione è in olio extravergine di oliva e di semi di girasole alto-oleico.

Eccellente l'accostamento a carni bianche e pesci con lisca.



“

Lo studio della  
simbiosi perfetta  
tra tradizione e innovazione  
per esaltare il gusto.

”

in *Konserva*

Via Barco n.35  
36033 Isola Vicentina ( VI)

[www.inkonserva.com](http://www.inkonserva.com)

[info@inkonserva.com](mailto:info@inkonserva.com)

+39 377 043 25 94