

Goostoso [gu·stó·so] n.f.,  
azienda specializzata  
nella produzione di fondi  
e complementi per la ristorazione.  
Fornisce prodotti destinati  
a chef e professionisti del settore,  
tra cui salse madri, brodi  
e condimenti.  
Ogni prodotto è realizzato  
con ingredienti selezionati.

Selezione mirata a garantire  
una preparazione efficiente  
e un sapore autentico, facilitando  
il lavoro in cucina e assicurando  
risultati di alta qualità.  
Si distingue per l'attenzione  
alla qualità e alla versatilità  
delle sue soluzioni culinarie,  
ideali per diverse esigenze  
gastronomiche.



GOOSTOSO

Per Laura e Danilo  
la ristorazione rappresenta  
molto più di una semplice  
professione; è una vocazione  
che hanno abbracciato  
con dedizione assoluta,  
facendone il motore  
che guida il loro percorso.



Goostoso nasce dal desiderio di offrire un'esperienza culinaria che unisce passione, qualità e creatività. Fondato da Laura e Danilo, il progetto è il risultato di un percorso professionale che ha visto entrambi esplorare il mondo della gastronomia con un impegno costante verso l'eccellenza.

Laura, con un background nel mondo della moda e del lusso, ha deciso di seguire la sua passione per la ristorazione, un settore che le ha permesso di esprimere la sua creatività in modi nuovi. Dopo aver completato la formazione all'Institut Paul Bocuse di Lione, ha lavorato come chef su yacht privati nel Mediterraneo, dove ha potuto sperimentare l'uso di ingredienti freschi e locali. Successivamente, le sue esperienze nel settore della sala, in ristoranti di prestigio come Il Palagio del Four Seasons Hotel Firenze e Il Pagliaccio a Roma, le hanno permesso di affinare le sue competenze e di consolidare la sua reputazione come professionista poliedrica e appassionata.

Danilo ha sviluppato una profonda passione per la cucina fin da giovane, affinando la sua arte attraverso esperienze formative con alcuni dei più rispettati maestri della gastronomia, come Heinz Beck ed Ernesto Iaccarino. Ha avuto l'opportunità di lavorare in ambienti stimolanti come Four Seasons Hotels and Resorts, dove ha potuto confrontarsi con professionisti che hanno arricchito la sua visione culinaria, Andrea Accordi e Vito Mollica. Con il tempo, ha sentito il bisogno di dar vita a una realtà tutta sua, un luogo che riflettesse la sua visione della cucina: lontano dai canoni tradizionali dei ristoranti e dalle strutture convenzionali del settore.

La collaborazione tra Laura e Danilo in Goostoso nasce dalla condivisione di valori comuni: il desiderio di offrire un'esperienza gastronomica che non sia solo un pasto, ma un incontro tra creatività, passione e qualità. Ogni preparazione è pensata per offrire un viaggio culinario che rispetta la tradizione e allo stesso tempo è proiettato verso il futuro.



Ca' Bernarda è molto più di una semplice villa veneta del Seicento, è un luogo dove ogni particolare mostra attenzione e passione.

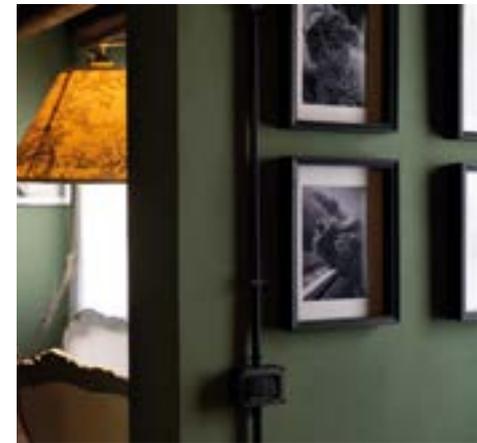
Qui, dentro le mura di questa casa storica, la tradizione si unisce all'innovazione, creando uno spazio che racconta una storia e guarda al futuro. Ogni ambiente, pieno di fascino antico, è stato adattato con cura per includere le tecnologie moderne, senza cambiare lo stile originale. Goostoso ha scelto Ca' Bernarda come sede, ma anche come centro di un progetto che celebra la cucina. In questo luogo speciale, l'eredità della famiglia Bernardo si sente ovunque, rendendo la villa un punto d'incontro tra passato e presente.

Nel cuore delle terre venete, tra la quiete della campagna e il Canal Bianco, Ca' Bernarda offre a chef e professionisti del settore uno spazio dove l'ispirazione si unisce alla praticità. Qui, Laura e Danilo hanno unito il loro amore per la cucina con un grande rispetto per la storia, creando un luogo in cui ogni pietra racconta una storia e ogni stanza conserva l'eredità di una famiglia e di un'epoca.

La posizione strategica di Goostoso fornisce uno scenario unico e una logistica efficiente; è una sede che rappresenta l'eccellenza e ispira chiunque la visiti.

Dalla ricerca storica, emerge che le prime iconografie e mappe dei catasti risalgono al 1616, anno in cui si legge che Giovanni Battista Bernardo possedeva *uno palazzo murato, solarato et cupato con forno, corte et horto, colombara, broilo*, con alberi da frutto e un terreno coltivato ad asparagi.

Questo testimonia come la cucina e il forno fossero già allora elementi centrali nella quotidianità, riflettendo l'importanza della tradizione culinaria e dell'autosufficienza agricola. Oggi aprendo nuovamente le porte della cucina, Goostoso ha riportato questa antica tradizione facendo tornare sapori e convivialità al centro del complesso architettonico.



Nel 1845, durante il periodo in cui il territorio era sotto il dominio Austriaco, si trova traccia di un aggiornamento del catasto. In questo documento, si nota che alcuni edifici sono stati modificati rispetto alle rappresentazioni originarie risalenti al 1668.

Oggi, Ca' Bernarda si presenta con un nuovo aspetto architettonico interno grazie alla sapiente ristrutturazione. Pezzi d'antiquariato e modernariato hanno trovato dimora negli spazi, integrandosi perfettamente con le linee storiche della struttura.



Danilo ha appreso le tecniche più raffinate da rinomati maestri, Heinz Beck ed Ernesto Iaccarino, modellando e perfezionando la sua carriera, affinata poi in prestigiose catene come Four Seasons Hotels and Resorts.

La missione di Goostoso è chiara fin dal suo esordio nel 2016: offrire ai professionisti della ristorazione prodotti di qualità superiore insieme a un supporto genuino e su misura.

In un settore dove ogni minuto conta, Goostoso si distingue per la sua capacità di semplificare il lavoro in cucina, senza mai scendere a compromessi.

Ogni prodotto è il riflesso di una filosofia che pone al centro la qualità e l'autenticità, frutto di un processo di lavorazione meticoloso, pensato per preservare intatti sapori e aromi.

La nostra offerta comprende una varietà di preparazioni, dalle salse madri ai panificati, fino ai piatti completi, tutti realizzati con cura per i dettagli e un forte impegno verso la sostenibilità per un impatto positivo sull'ambiente. Adottiamo le tecniche più avanzate per garantire freschezza e una conservazione ottimale, perché siamo convinti che l'eccellenza culinaria debba essere un'esperienza indimenticabile.

Nella nostra cucina ospitata a Ca' Bernarda ogni strumento è scelto per garantire precisione, efficienza e risultati impeccabili dalle tecnologie per la cottura sottovuoto (ATM) a quelle per la conservazione.

Grazie al sistema di pastorizzazione, otteniamo prodotti di alta qualità che, oltre a garantirne una *shelflife* più lunga, preservano intatte le loro caratteristiche organolettiche, mantenendo così freschezza e sapore nel tempo.

Aprua® nasce dalla nostra esperienza consolidata nel settore della nautica di lusso, come essenza della cucina d'alta gamma a bordo. Offriamo preparazioni alimentari di qualità superiore per yacht e imbarcazioni da diporto.

La nostra priorità è garantire rifornimenti alimentari che mantengano standard elevati di freschezza e qualità, grazie all'utilizzo di tecniche moderne di conservazione come l'ATM, il sottovuoto e la pastorizzazione. Ogni ingrediente è scelto per trasformare i momenti trascorsi in mare in esperienze gastronomiche indimenticabili.



Aprua® offre un ventaglio completo di soluzioni, dalla formazione specializzata del personale di bordo alla creazione di menu su misura, accuratamente progettati per rispecchiare le preferenze individuali di ogni charter, un tocco di classe e innovazione in ogni cucina a bordo.

Creiamo prodotti gourmet pensati per arricchire ogni piatto e soddisfare i palati più raffinati. Dalla preparazione di demi-glance a panificati, la qualità degli ingredienti è sempre al centro. Con un packaging ottimizzato per lo stoccaggio e l'uso diretto nel roner, offriamo soluzioni pratiche e versatili.

Nel nostro laboratorio, la passione per la gastronomia guida ogni fase della produzione. Creiamo prodotti pensati per portare l'eccellenza culinaria nelle cucine professionali, sia sulla terraferma che in mare aperto. Ogni preparazione nasce da un impegno costante nella ricerca della perfezione, con un amore profondo per l'arte culinaria.

Proponiamo una selezione di prodotti premium, tra cui demi-glance, bisque, oli aromatizzati, burri e panificati, studiati per arricchire ogni piatto e soddisfare le aspettative degli chef più esigenti e dei gourmand più raffinati. La qualità degli ingredienti e l'attenzione ai dettagli sono ciò che distingue i nostri prodotti, supportati dall'esperienza nella ristorazione stellata e a bordo di prestigiosi yacht nel Mediterraneo.

La sostenibilità in cucina rappresenta un passo fondamentale e importante verso la riduzione dell'impatto ambientale. La gestione responsabile degli ingredienti insieme alle tecniche di conservazione, il riciclo degli scarti e la scelta di prodotti locali

Abbiamo inoltre scelto packaging di alta qualità che ci consentono di offrire vantaggi significativi.

**Ottimizzazione dello stoccaggio**  
*Il design impilabile del nostro packaging facilita l'organizzazione e lo stoccaggio, permettendo di sfruttare al meglio ogni spazio disponibile.*

**Visibilità del contenuto**  
*Grazie alla trasparenza del packaging, è possibile identificare immediatamente il contenuto, eliminando la necessità di aprire le confezioni e semplificando il lavoro in cucina.*

**Versatilità di utilizzo**  
*Il nostro packaging è idoneo sia per il congelamento che per l'utilizzo diretto nel roner, offrendo una soluzione flessibile e adattabile a diverse esigenze culinarie e di conservazione.*

e stagionali sono alcuni dei principi chiave di questa filosofia. Ogni gesto, anche il più piccolo, contribuisce a una visione più sostenibile e circolare, in cui il cibo non è solo nutrimento, ma anche un'opportunità per ridurre il nostro impatto sul pianeta.



I nostri complementi alimentari sono pensati per integrarsi armoniosamente con i piatti, esaltando le caratteristiche organolettiche degli alimenti principali.

Potrete arricchire le vostre creazioni culinarie garantendo sapori bilanciati e una presentazione di alto livello, senza compromettere la qualità dei piatti.



## Le Salse madri, i Fondi, i Brodi

- Demi-glacé di manzo
- Demi-glacé di agnello
- Demi-glacé di volatili
- Demi-glacé vegetale
- Fondo bruno
- Fondo di volatili
- Brodo di pollo
- Brodo di manzo
- Brodo di maiale
- Brodo vegetale
- Fumetto di pesce
- Fumetto di pesce ridotto
- Bisque
- Bisque ridotta



## I Complementi

- Polvere di capperi
- Polvere di Peperone Crusco PAT
- Polvere di foglie di fico nero
- Olio all'erba cipollina
- Olio al basilico
- Olio al prezzemolo
- Olio alle foglie di fico nero
- Dressing alla soia
- Salsa BBQ
- Giardiniera
- Giardiniera di ravanelli
- Pane croccante alle olive
- Pane croccante al prezzemolo
- Crosta di midollo
- Crosta alle erbe aromatiche
- Crosta al pomodoro
- Crosta alle mandorle
- Burro aromatizzato alle erbe e limone



## I Sughi, le Salse per i condimenti, i Ripieni

- Ragù di faraona
- Ragù di anatra
- Ragù di cortile
- Ragù alla bolognese
- Ragù di agnello
- Ragù di genovese
- Ragù di polpo
- Salsa ai frutti di mare
- Salsa agli scampi
- Salsa di pomodoro
- Ripieno di coda di bue
- Ripieno di genovese
- Ripieno di baccalà
- Ripieno di ricotta, zucchine, limone e pomodoro confit



## I Panificati

- Focaccia
- Pane casereccio

## La Dispensa dolce, su richiesta

- Crumble alla mandorla
- Crumble al cacao
- Crumble al Tè Matcha
- Roselline sfogliate
- Confettura di fragole
- Marmellata di arance  
e pompelmi





Dal 2016 Goostoso fornisce ai professionisti della ristorazione, di terra e di mare, una gamma di prodotti pronti che spazia dalle salse madri ai piatti completi, tutti realizzati utilizzando tecniche moderne per garantire la massima conservazione e autenticità.

**Coordinamento progetto**

Laura Braggion  
Danilo D'Alete

**Direzione creativa**

Filippo Dalla Villa

**Testi**

Laura Braggion  
Francesco Cremon

**Immagini**

Andrea Verzola, Liquido Garage

**Impaginazione editoriale**

Freskiz Comunicate

**Collaborazioni**

Arianna Abbondanza  
Gabriele Benvenuti  
Sara Bussoni  
Silvia Reginato

**Stampa**

Tipografia Sartore

**Carte**

Fedrigoni Sirio Color Rough Flamingo 350 g/m<sup>2</sup>  
Fedrigoni Sirio Color Bruno 115 g/m<sup>2</sup>  
Fedrigoni Arena® Smooth Natural 170 g/m<sup>2</sup>

Fedrigoni Sirio Color, carte e cartoncini naturali di pura cellulosa ECF, certificati FSC®. Colorati in massa con pigmenti ad alta resistenza alla luce, con elevata intensità e uniformità del colore.

Fedrigoni Arena® Smooth, carte e cartoncini naturali di pura cellulosa ECF, certificati FSC® e caratterizzati da superficie liscia.

Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte del volume potrà essere riprodotta, con qualsiasi mezzo.

Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

Tutti i marchi appartengono ai legittimi proprietari; marchi di terzi, loghi, nomi di prodotti, nomi commerciali, nomi corporativi e di società citati sono marchi di proprietà dei rispettivi titolari o marchi registrati d'altre società e sono stati utilizzati a puro scopo esplicativo, senza alcun fine di violazione dei diritti di copyright vigenti.



via Luigi Antonio Ghirardini 3552  
Ca' Bernarda – 45020 – Italia

[info@goostoso.it](mailto:info@goostoso.it)  
[goostoso.it](http://goostoso.it)

