



A CIBUS PASTA-TECH, SI FA CON STAMPANTE E COTTURE AL VOLO

La pasta del futuro è un pasta 'su misura' che si potrà stampare in 3D scegliendo formato e impasto e che sarà anche veloce da cuocere, grazie a nuove tecniche di cottura come quella che porta a tavola i tortellini in padella facendo a meno di acqua o brodo. Le tech-novità per spaghetti & C. hanno animato la seconda giornata del Salone internazionale dell'alimentazione Cibus a Fiere di Parma dove la pasta è una delle regine indiscusse dei nuovi prodotti in mostra, studiati e proposti in base alle nuove tendenze salutiste e di benessere che animano tutto il mercato alimentare.



Barilla ha svelato nel suo stand un prototipo di stampante 3D per la pasta, progettata assieme al Centro di ricerca olandese Tno, che in due minuti realizza formati inediti scelti con un click e realizzati con un impasto che si può personalizzare a seconda del gusto. Qualità ottima e cottura veloce, assicura lo chef di Accademia Barilla, Marcello Zaccaria. Così come superveloce e in padella, senza attese per acqua o brodo che bolle, è la tecnica di cottura per i tortellini e ravioli proposta da Fini. Gluten free e arricchita dalla trafilatura in bronzo è la novità a Cibus di pasta di Rummo, il pastificio Delverde sceglie i semi e i legumi ricchi di proteine, vitamine e minerali per proporre una linea con farine speciali ai ceci e ai semi di lino, Dolce Vita lancia penne e spaghetti di semola di grano duro con il 3% di chitosano, a basso indice glicemico per il controllo del colesterolo e del peso, Felicia presenta la pasta di legumi bio alle lenticchie rosse e piselli verdi. Dopo le sue linee salutiste bio, senza glutine e biologica per bambini, Garofalo sbarca nel segmento della pasta fresca ripiena. Alla pasta e alle sue esigenze guarda anche una big del conserviero vegetale come Saclà che presenta nuovi preparati di pesto e ragù vegan. Anche il riso non vuole essere meno della pasta e arriva da Scotti una linea integrale che cuoce in soli 10 minuti. Anche l'Antico Pastificio Rosetano Verrigni, cultore della filiera tutta italiana e unico al mondo a trafilare la pasta in oro, annuncia che farà ulteriori investimenti nella ricerca dopo aver presentato lo scorso anno lo 'spaghettoalvolo' che si cuoce in due minuti. Casa Coricelli, infine, illustra a Cibus il suo sbarco nell'e-commerce con kit per le cene che abbinano all'olio anche sughi e pasta di semola di grano duro ricca di proteine.