

## Peppe Zullo, il cuoco contadino pugliese, sceglie Felicia, la pasta di legumi Andriani

Per la salute, a sostegno del benessere, gluten free, bio, ... nel **padiglione 7 di TuttoFood** dedicato alla pasta, il molto da vedere e da scoprire è fiorito intorno a uno stesso bouquet di parole.

Le nuove tendenze di consumo a tavola, hanno spinto i produttori, e non solo di pasta, a percorrere questi sentieri per ampliare la gamma con nuovi prodotti, lanciare marchi dedicati, rinnovare i packaging. E ogni prodotto con peculiarità decise si è poi connotato con la scelta di testimonial in tema.



Il connubio tra lo chef **Peppe Zullo** e **pasta di legumi Felicia**, martedì 7 maggio si è presentato come un successo annunciato. Lui, "il cuoco contadino" come lo ha definito Carlo Petrini, è uno dei migliori ambasciatori dell'eccellenza pugliese nel mondo, e lo ha detto anche Oscar Farinetti che ha colto la sua particolare indole nella cura della qualità delle materie prime all'insegna dei valori più autentici della tradizione mediterranea tanto da sceglierlo per l'Expo, dove Peppe si è esibito nei ristoranti di Eataly per un intero mese durante l'Esposizione Universale del 2015.

Il suo mantra ce lo ha ripetuto più volte con l'entusiasmo di una voce dai toni alti e incisivi: "Cibo semplice per gente intelligente", indicando gli ingredienti della sua terra di Puglia che avrebbe utilizzato durante l'esibizione di cooking show con le nuove paste di legumi Felicia.

**La famiglia Andriani a Gravina di Puglia dal 2004 si è specializzata in pasta senza glutine, quando la richiesta del gluten free non era ancora esplosa**, distinguendosi quindi in tempi non sospetti in fatto di coraggio, innovazione e lungimiranza. La diversità delle materie prime utilizzate, mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli, naturalmente prive di glutine, contribuisce a un assortimento di gamma che si innesta facilmente nella creatività in cucina e nelle richieste di gusti dalle molteplici sfaccettature.

In occasione di questa edizione di TuttoFood Felicia si è presentata con due nuove formulazioni con farina di legumi: **pasta con lenticchie gialle** nei formati lasagne, spaghetti e casarecce (a oggi le prime lasagne di lenticchie gialle presenti sul mercato di riferimento) e in anteprima assoluta la **pasta 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio** nel formato fusilli.



La bontà di questa pasta è stata esaltata dalla professionalità di Peppe Zullo che per condire i piatti ha scelto sughi inconsueti preparati con ingredienti freschi di stagione, melanzane, carciofi, rucola e patate, una sottolineatura della naturalità nella distinzione dei sapori seppure in amalgama ideale. Al gusto speciale subito avvertita durante la degustazione, la nuova varietà di pasta Felicia accompagna un forte valore di apporti nutrizionali, proteine, fibre, zinco, fosforo e manganese, elevata digeribilità e duttilità d'impiego in sintonia con i più recenti e diversificati stili di vita: una risposta quindi in trend con le attuali richieste di mercato.