

## La pasta del futuro non è di solo grano, ci sono anche le farine di lenticchie

Farine di legumi per spaghetti e rigatoni, ma anche questi trafilati al bronzo. Sono le novità per chi è sempre a dieta presentate a Cibus, la fiera di Parma. E c'è anche quella al chitosano, l'ingrediente che "fa dimagrire"



Farina sì, ma non di solo grano. Rigatoni alle lenticchie, cioè fatti con la farina di legumi e gluten free, ovviamente, perché c'è chi è celiaco e chi invece no ma il glutine non lo vuole lo stesso. Al Salone internazionale dell'alimentazione Cibus a Fiere di Parma la pasta è stata una delle regine dei nuovi prodotti in mostra, studiati e proposti in base alle nuove tendenze salutiste e di benessere che animano tutto il mercato alimentare. Anche i marchi più legati alla tradizione, come Rummo, si sono convertiti ai nuovi tipi di spaghetti quelli senza glutine ma trafilati al bronzo. Il pastificio Delverde invece ha scelto le farine fatte con i legumi ricchi di proteine, vitamine e minerali per proporre una linea con farine speciali ai ceci e ai semi di lino. Sono quelle paste preferite da chi vuole perdere peso senza rinunciare alla carbonara, ma che sia light e con uno spaghetti **che non innalzi l'indice glicemico.**

Dolce Vita ha lanciato penne e spaghetti di semola di grano duro con il 3% di chitosano, anche questo a basso indice glicemico per il controllo del colesterolo e del peso. **Il chitosano, e chi è dieta lo sa benissimo**, si ricava dai carapaci dei gamberi e dei crostacei in genere, ed è quell'elemento che dà un grande senso di sazietà, e anche qui la pasta diventa un elemento della "dieta". Insomma gli italiani vogliono tornare in forma ma senza rinunciare al piatto tradizionale della loro tavola. 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 dei prodotti conservati e vegetali come Saclà: e qui siamo «oltre» **con ragù e pesto vegan**.

**Se la pasta cambia abito e ingredienti anche il riso si converte** alle mode e modi alimentati: arriva da Scotti una linea integrale che cuoce in soli 10 minuti. Mentre l'Antico Pastificio Rosetano Verrigni, cultore della filiera tutta italiana e unico al mondo a trafilare la pasta in oro, annuncia che farà 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