



► 13 Maggio 2016

La pasta è l'ultima frontiera salutista: bio, vitaminica, in 3D

La pasta del futuro è "su misura": si potrà stampare in 3D scegliendo formato e impasto e che sarà anche veloce da cuocere. Le tech-novità per spaghetti & C. hanno animato il Salone internazionale dell'alimentazione Cibus a 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. Per esempio Gluten free e arricchita dalla trafilatura in bronzo è la novità di pasta di Rummo, il pastificio Delverde sceglie i semi e i legumi ricchi di proteine, vitamine e minerali; Dolce Vita lancia penne e spaghetti 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. L'Antico Pastificio Rosetano Verrigni, annuncia ulteriori investimenti nella ricerca dopo aver presentato lo scorso anno lo 'spaghettoalvolò che si cuoce in due minuti.