



# Una nuova avventura con Felicia bio

*Sinergia e rete* sono due delle parole che spiegano la nostra filosofia tra usi, costumi e strategie alimentari: **pensare globale, agire locale** per citare Zygmunt Bauman, sociologo e filosofo.

Non interpretatelo solo come un motto, ma intendetelo come uno stile di vita che si oppone alle concorrenza globale ponendo attenzione all'azione locale, alla terra, alle radici ma anche alle relazioni che intercorrono tra i diversi popoli nel mondo.

Ormai da diversi anni è attivo il nostro lavoro di ricerca territoriale per scoprire prodotti locali, attenti, ricercati ed etici.

Si inserisce in questo quadro di ricerca, tramite un'inaspettata mail, l'azienda **Felicia Bio**, con sede a Gravina di Puglia, che ci propone una collaborazione basata sull'assaggio dei loro prodotti completamente bio e privi di glutine.

Entusiaste, abbiamo scoperto che **Molino Andriani**, con cui Felicia collabora, nasce nel 2004 e si presenta come unica azienda europea avente uno stabilimento completamente dedicato al glutenfree; presta molta attenzione alle materie prime e non aggiunge emulsionanti durante la trasformazione, motivo per cui ha diverse certificazioni aziendali e del prodotto.

Questi sono i formati che proveremo anche per voi 😊

**Pasta multicereali con mais, riso, grano saraceno e quinoa** disponibile nei formati: fusilli, tortiglioni e spaghetti

Questi sono i formati che proveremo anche per voi 😊

**Pasta multicereali con mais, riso, grano saraceno e quinoa** disponibile nei formati: fusilli, tortiglioni e spaghetti



**Pasta 100% grano saraceno** disponibile nei formati: spaghetti, penne rigate, fusilli e tortiglioni



Pasta di mais e riso disponibile nei formati: lasagna, penne rigate, ditalini e spaghetti

Pasta di mais e riso disponibile nei formati: lasagna, penne rigate, ditalini e spaghetti



Pasta di riso integrale disponibile nei formati: penne rigate, spaghetti, tortiglioni e fusilli



Altre novità di Felicia Bio, sono le paste prodotte con legumi, nello specifico piselli e lenticchie rosse, che abbinare nel corretto modo, diventano una naturale fonte proteica durante i vostri pasti, senza dover rinunciare al gusto e soprattutto all'abitudine di un primo da condividere in tavola.

Pasta di piselli bio



Pasta di lenticchie rosse bio



Mangiare senza glutine non significa mangiare senza gusto o avere scelta limitata, e Felicia ce ne sta dando grande dimostrazione; presto vi sveliamo le ricette che abbiamo ideato, siete curiosi?