

Felicia a Cibus con le ricette di Peppe Zullo

05/2016

Direttore: Claudia di Meglio - direttorenews@gmail.com PDF



Peppe Zullo è uno dei migliori cuochi italiani. Dopo una lunga esperienza in Messico e negli Stati Uniti, negli anni '80 è tornato a Orsara di Puglia dove ha creato con i suoi collaboratori una fattoria eco-sostenibile e due ristoranti dove gli ospiti possono gustare le delizie della sua cucina. Il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, ha definito Peppe Zullo: "uno chef-contadino che è stato in grado di restituire alla sua terra l'orgoglio che si merita". A Cibus Peppe Zullo si è esibito in uno show cooking che ha guidato i visitatori in un percorso gastronomico del gusto, con la pasta Felicia, che ha presentato un'assoluta novità nel mondo gluten free. Il cuoco pugliese ha realizzato per l'occasione tre appetitose interpretazioni di ricette: Fusilli di piselli con fiori di zucca, Sedanini di lenticchie rosse con fave novelle e borragine e Sedanini di lenticchie rosse con sponsali in salsa di marasciuolo.



"La partecipazione a Cibus 2016 – ha dichiarato Francesco Andriani, direttore commerciale di Andriani S.p.A. – conferma la nostra volontà di incontrare e confrontarci con nuovi profili di consumo anche al di là dei confini nazionali per studiarne le specifiche esigenze e diffondere la cultura del mangiar bene".



FUSILLI DI PISELLI CON FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 3 persone

250 g di fusilli di piselli, 250 g di germogli di zucca, 50 g di fiori di zucca, 100 cc di olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio sale q. b.

Preparazione:

Pulite e lavate i germogli di zucca. Pulite , lavate e tagliate a julienne i fiori di zucca.

Procedimento:

Rosolate l'aglio in una padella con l'olio extravergine d'oliva.Lessate i germogli di zucca in abbondante acqua salata (1 litro di acqua per ogni

etto di pasta e 12/15g di sale per litro d'acqua).A metà cottura unite i fusilli. A cottura ultimata scolate la pasta con i germogli di zucca, aggiungete i fiori di zucca e fate saltare il tutto in padella.

Servite caldo.

SEDANINI DI LENTICCHIE ROSSE CON FAVE NOVELLE E BORRAGINE

Ingredienti per 3 persone:

250 g di sedanini di lenticchie rosse, 300 g di fave novelle, 300 di borragine, 2 spicchi d'aglio, 100 cc di olio extravergine d'oliva, sale q. b.

Preparazione:

Sbucciate le fave novelle. Lavate e tagliate la borragine a julienne.

Procedimento:

In una padella fate dorare l'aglio con l'olio extravergine d'oliva e aggiungete le fave novelle.Lessate i sedanini in abbondante acqua salata (1 litro di acqua per ogni etto di pasta e12/15g di sale per litro d'acqua). A cottura ultimata, scolate la pasta, versatela in padella e fate saltare il tutto, aggiungendo la borragine cruda a julienne. Servite caldo.



SEDANINI DI LENTICCHIE ROSSE CON SPONSALI IN SALSA DI MARASCIUOLO

Ingredienti per 3 persone:

250 g di sedanini di lenticchie rosse, 200 g di sponsali, 200 g di cime di marasciuolo oppure cime di rape, 100 cc di olio extravergine d'oliva, aglio e sale quanto basta

Preparazione

Pulite e tagliate a listarelle gli sponsali. Pulite, lavate e tritate le cime di marasciuolo oppure cime di rape.

Procedimento:

Fate dorare in una padella l'aglio con l'olio extravergine d'oliva e aggiungete gli sponsali. Nel frattempo lessate i sedanini in abbondante acqua salata (1 litro di acqua per ogni etto di pasta e 12/15g di sale per litro d'acqua).

Scolate la pasta e fatela saltare in padella con gli sponsali. Unite il marasciuolo e amalgamate il tutto. Servite caldo.

Una storia di famiglia

Felicia, brand di riferimento nel mercato dell'alimentazione bio e senza glutine, sarà tra i protagonisti di Cibus 2016, salone internazionale dell'alimentazione. Nello spazio espositivo dedicato (Padiglione 6, stand F 046) sarà possibile conoscere l'intera gamma di paste bio gluten free prodotte utilizzando esclusivamente materie prime naturalmente prive di glutine e senza aggiunta di amidi.

I prodotti a marchio Felicia sono realizzati da Andriani S.p.A., tra le prime aziende in Europa con uno stabilimento produttivo di pasta e un molino dedicati esclusivamente al gluten free di qualità.

Ampio e diversificato l'assortimento delle referenze proposte alla manifestazione parmense: pasta 100% di riso integrale bio, altamente digeribile; pasta 100% di grano saraceno per chi predilige i sapori di una volta; pasta multicereali con mais, riso, grano saraceno e quinoa – riso bio il cui il blend assicura leggerezza e genuinità. Completa la linea Felicia la pasta dietetica aproteica, alimento indicato per fini medici speciali.

Molino Andriani è stata fondata nel 2004 dalla famiglia Andriani con l'obiettivo di ideare, sviluppare e produrre pasta senza glutine di alta qualità grazie all'utilizzo di materie prime naturalmente gluten-free quali: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli e altro.

L'idea si è rivelata vincente: oggi, Andriani S.p.A. (holding dell'omonimo gruppo) è considerata tra le più importanti realtà nel settore innovation food, con stabilimento interamente dedicato esclusivamente alle produzioni gluten-free, con oltre 27 nazioni servite in tutto il mondo. I mercati principali sono: Italia, Stati Uniti, Canada, Francia, Regno Unito, Spagna e Scandinavia. La produzione di pasta senza glutine di qualità nasce per rispondere a un'esigenza del mercato sempre più importante. Infatti, non solo chi è affetto da celiachia predilige questo tipo di prodotto, ma anche coloro che sono sensibili al glutine e conducono uno stile di vita sano ed equilibrato, con particolare attenzione alla dieta. Nel corso degli anni, i trend di crescita dell'azienda sono stati rilevanti. I numeri parlano chiaro: 5 linee di produzione, 9 linee di confezionamento, più di 30 formulazioni diverse e 30.000 tonnellate di pasta prodotte all'anno. Il marchio Felicia si contraddistingue sul mercato per la varietà di ricette utilizzate, il più grande assortimento a oggi disponibile, a base di mais, riso integrale, grano saraceno, quinoa, amaranto piselli, lenticchie e altro ancora. Tali ingredienti vengono utilizzati da soli o miscelati al fine di raggiungere il giusto equilibrio tra gusto e consistenza. La gamma include, inoltre, la linea di pasta dietetica apteica destinata a fini medici speciali. I prodotti a marchio Felicia sono realizzati nello stabilimento Andriani di Gravina in Puglia, tecnologicamente all'avanguardia, dedicato alle produzioni gluten free, e garantito dall'ormai consolidata collaborazione con Buhler.

I prodotti Felicia BIO

Pasta 100% di riso integrale bio

Gluten free, è ideale per chi ama la pasta integrale ma non vuole rinunciare al gusto. Realizzata con il 100% di farina di riso integrale, è ricca di fibre. Con sole 370 calorie per 100 grammi, la pasta di riso integrale bio di Andriani mantiene le sostanze nutritive durante il ciclo di lavorazione.

Pasta 100% grano saraceno

Priva di glutine e adatta a una dieta vegana, la pasta 100% grano saraceno si presta nel caso vi sia la necessità di energia e di una generale rimineralizzazione dell'organismo.

Con sole 350 calorie per 100 grammi, questo prodotto di Andriani va incontro ai gusti di chi ama i sapori antichi e tradizionali di una volta.

Pasta multicereali

Un mix di farine di mais, riso, grano saraceno e quinoa per questo prodotto gluten free che coniuga alta digeribilità e leggerezza a un gusto unico.

Pasta di mais-riso

La linea di pasta mais-riso senza glutine di Felicia Bio unisce l'energia del mais, ricco di carboidrati, con le fibre del riso.

Pasta dietetica aproteica

Destinato a fini medici speciali, questo alimento è indicato per chi segue una dieta a basso contenuto di proteine. La pasta aproteica Felicia viene generalmente inserita in una dieta specifica.

Molino Andriani