

Cibus 2016 – approfondimenti e ricette

CucinareSuperFacile > Blog > Ricette senza glutine > Cibus 2016 – approfondimenti e ricette

Bighellonando nei padiglioni del Cibus sono passata attraverso profumi diversi, sentori di erbe aromatiche e frutta matura. Al Cibus le aziende organizzano vere e proprie cucine, gli show cooking non si contano e i cuochi stellati nemmeno. Si cucinava quasi in ogni stand.



Pasta di legumi da
Felicia Molino Andriani

Ero molto curiosa di assaggiare una certa pasta di farina di legumi di cui ho letto e sentito parlare, perciò mi sono quasi imbucata da ['felicia molino andriani'](#) dove lo chef Peppe Zummo, con ben due sous chef, spadellava senza sosta per produrre assaggi. Ho potuto provare sedanini di farina di lenticchie con fiori di borragine e fusilli di farina di piselli ai germogli di zucchine, trovi dettagli e ricette [qui](#).

La pasta è interessante e tiene bene la cottura, ha una consistenza leggermente farinosa e i sapori sono così precisi che un filo d'olio di oliva basterebbe a condirla.

Proseguendo ormai verso l'uscita del Cibus, ho visto con piacere che il pastificio [Rummo](#), che è stato alluvionato nell'ottobre dello scorso anno, si è ripreso alla grande, e ha messo in produzione una pasta gluten free, di riso integrale e mais bianco e giallo, trafilata al bronzo, in ben sei formati differenti.

L'offerta si allarga, i produttori si stanno sensibilizzando, per fortuna. Raccomando comunque sempre, cura nella scelta e attenzione alle etichette.

Il Cibus 2016 è archiviato, non così il mal di piedi che mi ha causato!

