

Andriani presenta i Fusilli 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio Felicia

Novità a Tuttofood 2017. Se un'azienda che ha sede a Gravina in Puglia, con gran parte del territorio inglobato nel Parco nazionale dell'Alta Murgia, utilizza lenticchie rosse, piselli verdi e



Novità a Tuttofood 2017

Se un'azienda che ha sede a Gravina in Puglia, con gran parte del territorio inglobato nel Parco nazionale dell'Alta Murgia, utilizza lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, per chi conosce bene la Puglia, è facile affermare che si tratta di un percorso normale. Se poi **Andriani**, questo il nome dell'azienda che ha creato il brand Felicia specializzata esclusivamente nella produzione di pasta gluten free, cerca nuovi prodotti addirittura in altri continenti, beh, è proprio il caso di sottolineare che dalle parti di Gravina in quanto a ricerca e innovazione non si scherza.

Infatti la famiglia Andriani, per ampliare la propria gamma di pasta di legumi italiani (lasagne, spaghetti, caserecce, che la rarità di quelle di lenticchie gialle che sono le uniche presenti sul mercato) è andato alla ricerca di un prodotto che molti nemmeno conoscono, il fagiolo verde Mung. "Originario dell'India, il fagiolo Mung o Azuki verde si presenta come un piccolo seme verde dal colore brillante. Appartenente al genere Vigna, si tratta di un legume molto versatile e facilmente adattabile ad una vasta gamma di piatti vegetariani.

In Asia, dove è largamente diffuso e consumato, viene considerato il legume più equilibrato per via degli elevati apporti nutrizionali e le caratteristiche purificanti, secondo la medicina cinese, per il corpo e la mente", dicono Felice Andriani e i figli Michele e Francesco che nel 2004 hanno deciso di produrre solo pasta senza glutine, generalmente con farine di riso e di mais e, dall'anno scorso, anche con farine di legumi come, appunto, lenticchie e piselli.



Adesso è il turno di una novità veramente originale: i **fusilli 100% farina di fagioli verdi Mung Bio**. Cioè una referenza che coniuga alta digeribilità e completezza di sostanze nutritive. Oltre ad essere senza glutine, bio e vegan, la nuova pasta Felicia è infatti ricca di proteine (23 grammi su 100 di prodotto), di fibre (10 grammi su 100 di prodotto) e presenta un alto contenuto di ferro, fosforo, zinco e manganese.

Aggiunge Peppe Zullo, lo chef che il management di Felicia invita a creare ricette con i suoi prodotti e, anche, a condurre show cooking "il sapore delicato dei fusilli 100% farina di fagioli verdi Mung Bio è particolarmente indicato per chi predilige ricette naturali e leggere, per gli sportivi, i bambini e tutti coloro che curano la propria alimentazione e conducono uno stile di vita sano ed equilibrato. Questa pasta, poi, con un tempo di cottura di 7/8 minuti, consente di variare il proprio regime dietetico, in modo gustoso e salutare, introducendo un alimento prezioso come i legumi, base ideale per la creazione di ricette sfiziose ed equilibrate".

I fusilli 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio Felicia sono disponibili in confezioni da 250 grammi nelle principali catene della Gdo, nelle farmacie e nei negozi specializzati. Non solo italiani perché il brand Felicia è molto presente in molti paesi europei, Nord americani ed asiatici.

Con la sua filiera di legumi, italiana e sostenibile, frutto della collaborazione tra industria, ricerca e sviluppo, università e mondo agricolo, Andriani lancia una sorta di sfida per il territorio dell'Alta Murgia, spesso indicato come la spina dorsale della Puglia, che guarda ad un futuro sempre più sostenibile.