

## Famiglia Andriani, Gravina di Puglia, solo pasta gluten free

*A Cibus, con l'autorevolezza di Peppe Zullo, ha presentato Felicia, la pasta di legumi: un successo italiano che si sta propagando in tutto il mondo*

📅 maggio 22, 2016

🗨️ Inserisci un commento



Quando l'intraprendenza meridionale punta sull'innovazione, è capace di arrivare prima che altri imprenditori imbocchino la stessa strada. E' il caso di una famiglia di Gravina in Puglia, cittadina dell'entroterra barese, gli Andriani, che nel 2004 decidono di ideare, sviluppare e produrre pasta senza glutine di alta qualità, utilizzando solo materie prime gluten-free quali mais, riso integrale, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli.

Tutto in uno stabilimento modernissimo dove è "vietato" l'accesso a prodotti che non siano gluten free. Una delle prime strutture produttive europee specializzata nel senza glutine, in un momento in cui non c'erano imprenditori disposti a investire in un settore che si rivolgeva ad una fascia limitata di consumatori. Invece gli Andriani hanno visto bene e in poco più di un decennio sono diventati uno dei brand di riferimento nella produzione del senza glutine e, successivamente, anche del bio.

Essendo imprenditori sempre attenti all'innovazione, dopo aver posizionato sul mercato italiano, e sui più importanti mercati esteri la loro pasta Felicia – questo il marchio utilizzato per il loro prodotto di punta –, si sono impegnati nelle produzioni bio, riscuotendo gli interesse di consumatori italiani e stranieri.

Quando Felice Andriani e i figli Francesco e Michele hanno intuito che il mondo dei consumatori intolleranti al glutine cercava qualcosa in più della pasta gluten free a base di riso integrale, di grano saraceno, pasta multicereali con mais, riso, grano saraceno e quinoa, hanno cominciato a produrre quella biologica, per poi arrivare alle novità presentate nei giorni scorsi a Parma, in occasione di Cibus, Felicia bio linea legumi, novità assoluta nel mondo del senza glutine: pasta di legumi ovviamente bio.

Al momento sono disponibile due varianti – 'Sedanini' 100% farina di lenticchie rosse e 'Fusilli' 100% farina di piselli verdi – con l'assicurazione che questa pasta è rigorosamente senza glutine, biologica e vegan ed è confezionata in un formato da 250 grammi.

Per farla conoscere meglio, cosa hanno fatto i pastai pugliesi? Hanno coinvolto il cuoco-contadino per antonomasia, Peppe Zullo, che oltre ad essere bravo in cucina, è anche uno straordinario comunicatore, che per la nuova linea di pasta ha ideato una serie di ricette che confermano che la pasta di



*Peppe Zullo Cibus*

legumi è sempre al dente, dal gusto naturale e autentico dei legumi, tanto che al Cibus dove Zullo è stato protagonista di un affollato show cooking, la nuova pasta ha convinto tutti coloro che hanno avuto la possibilità di gustarla. Senza dimenticare, dice Zullo, *"che essendo prodotta unicamente con farine di lenticchie rosse e piselli verdi bio, è ricca di proteine, fosforo, ferro, zinco, manganese, proteine e fibre in grado di assicurare un corretto apporto nutrizionale all'organismo. Ideale per i celiaci, per chi è sensibile al glutine, per chi segue una dieta vegana, per gli sportivi o per chi conduce semplicemente uno stile di vita sano ed equilibrato è una pasta che in cottura ha una resa molto simile a quella della tradizionale pasta di grano"*. Insomma, un'ottima fonte di energia, poche calorie e importanti valori nutrizionali, visto che i legumi sono una componente essenziale della nostra alimentazione.

Le due nuove varietà di pasta ai legumi sono i Sedanini realizzati con il 100% di farine di lenticchie rosse biologiche, senza glutine e ideali anche per una dieta vegana; e i Fusilli ottenuti dal 100% con farina di piselli verdi bio ed anche questi senza glutine e adatti a chi predilige una dieta vegan.

Per queste due paste il cuoco-contadino che ad Orsara di Puglia, sull'Appennino Dauno, ha creato una fattoria eco-sostenibile e due ristoranti dove gli ospiti possono gustare le delizie della sua cucina a base di ortaggi che coltiva nell'orto annesso al locale, ha preparato una serie di ricette per esaltarne il gusto e le proprietà salutistiche.

#### **Tre le ricette che Peppe Zullo ha proposto al Cibus.**

##### **Fusilli di piselli con fiori di zucca,**

per tre persone, ha utilizzato 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 e sale.

Dopo aver rosolato l'aglio in olio extravergine d'oliva e lessato i germogli di zucca in abbondante acqua salata, a metà cottura ha aggiunto i fusilli; a cottura ultimata invece i fiori di zucca e saltato tutto in padella.

##### **Sedanini di lenticchie rosse con fave novelle e borragine,**

utilizzando 250 g di sedanini di lenticchie rosse, 300 g di fave novelle, 300 g di borragine, 2 spicchi d'aglio, 100 cc di olio extravergine d'oliva e il sale che va dosato bene *"facendo attenzione di aggiungerne poco, tanto si può sempre mettere dell'altro se non basta"*, dice Zullo. In questo piatto la borragine a julienne si aggiunge cruda.

##### **Sedanini di lenticchie rosse con sponsali in salsa di marasciuolo**

Il terzo piatto è utilizzando, sempre per tre persone, 250 g di sedanini di lenticchie rosse, 200 g di sponsali, 200 g di cime di marasciuolo oppure cime di rapa, 100 cc di olio extravergine d'oliva, aglio e sale. Avendo l'accortezza di fare saltare la pasta in padella insieme agli sponsali già fatti dorare in olio e unire il marasciuolo, prima di servire il piatto ben caldo.

**Nota importante di Peppe Zullo:**

**La pasta di legumi ha una valenza particolare anche per la corretta alimentazione dei bambini che spesso sono restii a mangiare i legumi presentati nel piatto. Una proposta sicuramente intelligente per le mense scolastiche**

Dal profondo Sud, si può dire che arriva l'idea più innovativa che probabilmente rappresenta la nuova frontiera del mangiare sano.

Michele Pizzillo

Inviato Speciale a Cibus

Newsfood.com