

27/2/2018

Web Italia
Network 24

LIVE WELL WITH ITALIAN TASTE

Felicia protagonista della 14° edizione di Identità Golose.

La manifestazione, in programma dal 3 al 5 marzo presso il Centro Congressi di via Gattamelata, accoglierà sul palco i più grandi professionisti della [cucina](#) e della pasticceria mondiale, tra i quali molti sono gli italiani: da Carlo Cracco a Massimo Bottura, da Massimiliano Alajmo a Davide Scabin, Nadia Santini e Heinz Beck. L'evento è caratterizzato da contenuti tematici fortemente innovativi nell'ambito della cucina d'autore che hanno fatto leva sull'interesse degli operatori del settore e della stampa nazionale e internazionale.

Felicia, brand di Andriani Spa, realtà di punta nell'innovation [food](#), sarà uno dei protagonisti del congresso.

L'importante rassegna culinaria, che quest'anno trasformerà ancora una volta Milano nella capitale mondiale della cucina e della pasticceria d'autore, si focalizzerà sul tema: il Fattore Umano e il suo ruolo chiave nella costruzione di una filosofia non solo di cucina, ma anche di approccio globale al tema del convivio contemporaneo. [Cooking show](#) e degustazioni tematiche animeranno lo stand Felicia; i migliori [chef](#) del territorio pugliese (e non solo) si cimenteranno ai fornelli per mettere in luce il [gusto](#) e la bontà di una pasta alternativa alla tradizionale, fatta di materie prime naturalmente senza [glutine](#), quali la quinoa, il grano saraceno, il riso integrale. Non mancherà l'innovativa pasta di legumi, a base di ceci bio, fagiolo verde mung, lenticchie rosse e piselli, un concentrato di benessere per coloro che amano il buon cibo salutare senza dover rinunciare al [gusto](#). Uno dei punti di forza del brand Felicia è la varietà di ricette e di formati disponibili per soddisfare le diverse esigenze di un ampio target di consumatori. Oggi rappresenta il più grande assortimento di pasta senza glutine e biologica disponibile sul mercato, prodotta mediante l'utilizzo di materie prime naturalmente senza glutine. Un aspetto distintivo del brand risiede nella capacità di sperimentare costantemente nuovi ingredienti adatti alla pastificazione.

Le linee di produzione sono ingegnerizzate in maniera specifica per i prodotti senza glutine, ottimizzando le formulazioni per garantire il miglior risultato in termini di gusto, sapore e consistenza del prodotto. "La partecipazione a [Identità Golose](#) 2018 si pone l'obiettivo di associare il brand Felicia a eventi gastronomici in target, dove l'innovazione e la cucina d'autore sono protagoniste. Il nostro intento è diffondere la [cultura](#) del mangiar bene e con gusto, promuovendo uno [stile di vita](#) sano ed equilibrato" ha dichiarato Patrizia Stano [Marketing](#) Communication Manager di Andriani Spa. Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza [glutine](#), innovativa e dal sapore unico. Le materie prime utilizzate tra cui: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie, ceci e piselli sono accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine.

La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo dedicato esclusivamente al [gluten free](#). Molteplici sono le certificazioni aziendali e di prodotto di cui dispone la realtà pugliese, a garanzia di alimenti che rispondono ai più elevati standard qualitativi a livello internazionale.