

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

LE GRANDI SFIDE SONO IL NOSTRO PANE.

marcantonio.com



MILL SERVICE SPA
Via A. Meucci, 2 - Z.I., Teolo - Padova / Italia
Ph. +39 049 8978743 +39 049 8978744
Fax +39 049 8978780
info@ms-italia.com - www.ms-italia.com



**Mill
Service**
PLANNING - BUILDING - MILLING



CHIRIOTTI EDITORI

10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. 0121393127 - Fax 0121794480 - e-mail: info@chiriottieditori.it
Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 11 2015 - IP



ISSN0040-1862

Prende piede la PASTA alternativa a base di LEGUMI o VERDURE

Per rispondere alle esigenze dei moderni consumatori che richiedono prodotti nuovi e alternativi in linea con le attuali tendenze salutiste, vegetariane, vegane, senza-glutine, ecc., Pedon lancia la sua nuovissima pasta di legumi: un prodotto italiano mono-ingrediente, ottenuto solo da farina di legumi, senza ogm, senza allergeni quali glutine e soia, con certificazione Kosher. Studiata per unire il piacere della pasta all'apporto nutrizionale dei legumi, la nuova linea More Than Pasta soddisfa le esigenze dei consumatori, compreso chi adotta uno stile alimentare particolare per intolleranze o per scelta. Due le referenze disponibili ad oggi: la pasta di lenticchie rosse e la pasta di piselli.

Ricca di fibre e proteine, dal basso indice

glicemico, la pasta di legumi Pedon vanta anche un ridotto contenuto di grassi, è senza sale aggiunto ed infine contiene circa un terzo in meno di carboidrati rispetto alla tradizionale pasta di grano. In cucina è pratica e versatile, grazie anche ai tempi di cottura di pochi minuti; inoltre mantiene perfettamente la cottura al dente e si presta alla preparazione sia di piatti caldi che di insalate di pasta fredda. More Than Pasta va ad aggiungersi all'ampio portafoglio del Gruppo Pedon che offre oltre 100 linee a marchio privato e 3.000 referenze. Il Gruppo è difatti un operatore a livello mondiale per la lavorazione, il confezionamento e la distribuzione di cereali e legumi secchi, con un fatturato di 90 milioni di euro in 45 Paesi (40% export) ed impiega 600 persone con propri stabilimenti in Italia, Egitto, Etiopia, Argentina e Cina. Le aree di business dell'azienda, oltre a quella predominante dei cereali e legumi secchi, si diversificano nei preparati per dolci, funghi secchi, alimenti biologici e senza glutine.

Ma Pedon non è l'unico produttore ad offrire pasta di legumi, ad esempio il marchio Fior di Loto – da 40 anni operante nel settore del biologico – propone a catalogo i fusilli di: lenticchie nere senza glutine bio, soia verde bio, piselli senza glutine bio, lenticchie verdi bio, lenticchie rosse bio, ceci bianchi bio, lenticchie mix bio. Parte di queste referenze sono certificate Vegan e con una presenza di almeno 6 g/100 g di fibre alimentari.



La nuova gamma More Than Pasta di Pedon, con piselli e lenticchie rosse.



Un'altra tendenza, infine, è quella della preparazione culinaria fresca – fatta in casa o presso ristoranti – che presenta in tavola i cosiddetti spaghetti di verdure. Si tratta di piatti in cui le verdure vengono sfiletate a forma di spaghetti o tagliatelle, per poi essere cucinate con un sugo sullo stile della pasta ed infine presentate in tavola come dei piatti di pasta tradizionali. Questa evoluzione e re-interpretazione degli spaghetti è nata in seno al movimento vegano e crudista, ovvero coloro che non solo sono vegetariani ma evitano anche ogni prodotto di derivazione animale e che preferiscono consumare alimenti crudi per mantenerne tutte le vitamine. Oltre che dai vegani e crudisti, la pasta di verdura viene anche apprezzata dai celiaci, dai consumatori che hanno problemi di allergie o semplicemente da coloro che ricercano un'alimentazione sana, salutare



Alcune delle referenze di pasta di legumi della Fior di Loto.

e rispettosa dell'ambiente. A soddisfare la curiosità culinaria di questi consumatori, è recentemente uscito un nuovo libro di ricette intitolato "Spaghetti vegetali dall'antipasto al dolce", scritto da Francesca Più e pubblicato dal Gruppo Editoriale Macro.



Spaghetti di zuccina in crema di peperone giallo, ricetta riportata sul nuovo libro "Spaghetti vegetali dall'antipasto al dolce".

