

- [CHI SIAMO](#)
- [PUBBLICITA'](#)
- [VIDEO GALLERY](#)
- [SCRIVI ALLA REDAZIONE](#)



CATERING NEWS

Catering

giornale della ristorazione e dei consumi fuori casa.

- [HOME](#)
- [Scelti da Catering](#)
 - [L'intervista](#)
 - [I protagonisti](#)
 - [Aziende](#)
 - [L'analisi](#)
 - [L'analisi di Bonini](#)
 - [La matita rossa](#)
 - [Per Bacco](#)
 - [Food](#)
- [Le ricette dei cuochi](#)

- [Norme](#)
- [Tendenze](#)
- [Nuovi mercati](#)
- [Gourmet](#)
- [Eventi](#)
- [Beverage](#)
- [Equipment](#)

[Home](#) > [Eventi](#) > [Cibus accoglie la sapienza napoletana della Pasta Leonessa](#)

Cibus accoglie la sapienza napoletana della Pasta Leonessa

   [Stampa](#)



Il Pastificio Artigianale Leonessa, partner delle Scuole di Cucina Professionali della Campania (Città del Gusto del Gambero Rosso di Napoli e Dolce&Salato di Maddaloni) e degli Istituti Alberghieri del territorio, sarà presente con una propria area espositiva, al padiglione 6 stand D004, per promuovere l'arte bianca secondo la ricetta degli antichi pastai, presentando la propria produzione artigianale: Pasta Fresca, Secca (105 formati), per Celiaci e in Fibre.

“Un percorso che stiamo rafforzando anche in termini di formazione e confronto con le nuove generazioni – spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio Artigianale Leonessa – come partner degli Istituti Alberghieri della nostra Regione, perché investire sui giovani significa dare un futuro alle tradizioni del nostro territorio, con una grande apertura verso nuove idee, restando sempre fedeli ai concetti di qualità e tipicità del prodotto”. Una ricetta imprenditoriale accompagnata da diversi riconoscimenti tra cui: Sapori di Campania dalla Regione, Premio Golosario a Pasta Trend di Bologna, I Primi d'Italia a Foligno, Innovazione Italiana Pastaia (Fibrella) a Shanghai ed Eccellenza Italiana per il Gambero Rosso.

Il Pastificio Artigianale Leonessa nasce nel 1974 dall'entusiasmo e dalla passione di Antonio Leonessa. Una passione ereditata dal padre (nonno Oscar) e cresciuta con i tre figli che attualmente si occupano del pastificio: Oscar, Luigi e Diego. Un'azienda dunque dalla lunga tradizione, che s'impegna a conservare il sapore di una tradizione, il gusto di un prodotto realizzato con ingredienti semplici: acqua e semola di grano duro.

“E' la tradizione che lo impone – spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio – quella degli antichi pastai napoletani, che siamo orgogliosi di rappresentare e promuovere, utilizzando in primo luogo, solo ed esclusivamente, le trafile in bronzo”.

Per saperne di più: www.pastaleonessa.it

Articoli correlati

- [Pastificio Leonessa promuove un torneo al Pevero golfclub](#)