

Pasta Leonessa diventa "nobile"

Il pastificio napoletano Leonessa presenta la nuova linea Fior di Grano 100% campano della Vallesaccarda, in Alta Irpinia. Questo frumento è coltivato con un metodo attento non solo al rispetto della qualità e del territorio, ma anche al divieto dell'uso di Ogm, diserbanti, concimi chimici, erbicidi e insilati.

«È il metodo nobile - sostiene Roberto Rubino, del comitato scientifico del Consorzio del metodo nobile - che significa produrre meno per fare più qualità. Ridurre la produzione si traduce nel concentrare tutta una serie di elementi disponibili nel terreno, elementi che donano maggiore sapore e valore nutrizionale ai cibi».