

# LA BUONA TAVOLA

Un giornale che parla di buono e sa di buono.

- HOME
- CHI SIAMO
- AUTORI
- I NOSTRI BUONI EVENTI
- RASSEGNA MEDIA
- PORTFOLIO
- SERVIZI

- LA BUONA TAVOLA
- CONTATTI
- La Buona Tavola
- I BUONI EVENTI
- Al Tutto Food, genuinità "Made in Campania" con la pasta Fior di Grano

## Al Tutto Food, genuinità "Made in Campania" con la pasta Fior di Grano

Posted on 7 Maggio 2019 by **Roberto Caffo**



Venite a trovarci al TuttoFood 2019!  
PADIGLIONE 1  
STAND B02 - 10 C01 - 09

ENJOY YOUR BUSINESS /// FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019



### A TuttoFood con il Pastificio Artigianale Leonessa

la Pasta napoletana diventa Nobile

e 100% Campana – Appuntamento al Padiglione 1

Un progetto messo in campo dieci anni fa e che per il 2019 ha avuto una grande evoluzione, partita dalla terra e dalla coltivazione con Metodo Nobile. Il Pastificio Artigianale Leonessa presenta così a Tutto Food la linea Fior di Grano 100% Campana, con Grano coltivato a Vallesaccarda con Metodo Nobile.

"Celebrare la tradizione con uno sguardo attento alla ricerca e all'innovazione, alla tracciabilità e al genuino; e' da sempre la linea guida della nostra azienda – spiega Oscar Leonessa del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa con sede a Cercola (NAPOLI)- dal confronto con Roberto Rubino, del comitato scientifico del consorzio del Metodo Nobile, con agricoltori di Vallesaccarda che da oltre dieci anni producono la materia prima per la produzione di Fior di Grano, abbiamo avviato questa nuova linea".

Una produzione che ha come nuovo ingrediente il "metodo nobile", già applicato negli ultimi anni al latte e dal 2018 e' stata avviata l'applicazione anche al grano.

"Metodo nobile significa produrre meno per fare più qualità – illustra Roberto Rubino del comitato scientifico del consorzio del metodo nobile – ridurre la produzione significa concentrare tutta una serie di elementi disponibili nel terreno, che donano maggiore sapore e valore nutrizionale ai cibi".

A Tutto Food dunque il Pastificio Artigianale Leonessa, al Padiglione 1 (area Stand B02 – 10 C01 – 09) presenterà la linea Fior di Grano in due versioni: fresca e secca, giocando sui formati tradizionali napoletani; Pasta Artigianale 100% Campana con Metodo Nobile.

Cordiali Saluti

Luisa Del Sorbo

Ufficio Stampa

Pasta Artigianale Leonessa

- Facebook
- Messenger
- WhatsApp
- Twitter
- Google+

- Like 12
- Email
- Print

Posted in I BUONI EVENTI Tagged Milano, pasta, Pastificio Leonessa, Tutto Food

Leonardo da Vinci e la sua arte del vino, a Guardia Sanframondi | Di nobili e antiche origini, la Colatura di Alici aspetta la Dop

LEAVE A COMMENT

### RELATED POST

Avellino: I talenti dell'arte bianca si uniscono per una pizza da record

A Furore, alta pasticceria in tributo alla mitica Anna Magnani

A Slow Fish, vetrina di prodotti ittici, va in scena la Campania del mare

Facebook arena di competizione per i concorrenti di Pizzaward

Leonardo da Vinci e la sua arte del vino, a Guardia Sanframondi

Search

### ULTIMO VIDEO



### ARTICOLI RECENTI

Avellino: I talenti dell'arte bianca si uniscono per una pizza da record

Il Primitivo di Manduria, Doc pugliese, difeso dai tentativi di imitazione

L'Università di Salerno crede nel futuro del vino, un suo corso è ad hoc

Un ristorante per il palato, la cucina e la pizzeria firmata Antovin

Pizzeria Anacletta: un vulcano di idee per lo street food "Made in Naples"

### CATEGORIE ARTICOLI

- I BUONI EVENTI
- I NOSTRI BUONI EVENTI
- IL BUON BERE
- IL BUON MANGIARE
- LA BUONA LETTURA
- LA BUONA RICETTA
- LA BUONA TERRA
- LE BUONE STORIE
- Uncategorized

### PARLIAMO DI...

#tradizione agroalimentare  
arte arte bianca beneficenza birra  
campania caserta cena  
chef cliente contesti cucina  
degustazione dolci  
enogastronomia  
eventi evento food  
gastronomia gourmet hamburger  
irpinia labonatatavola menù  
mysocialrecipe napoli  
pasticceria pizza pizza  
napoletana pizzeria  
pomodoro ristorante roma  
salerno sfogliatella slowfood solania  
sommelier vesuvio vini vintality vino  
vomero wine