



Siri

Europee

Salvini

Di Maio

ATTIVA LE NOTIFICHE

FONDATORE E DIRETTORE: ANGELO MARIA PERRINO

Home > Food > Pasta Leonessa diventa Nobile con grano 100% di Vallesaccarda in Alta Irpinia

FOOD

A⁻ A⁺

Lunedì, 6 maggio 2019 - 13:46:00

Pasta Leonessa diventa Nobile con grano 100% di Vallesaccarda in Alta Irpinia

Tradizione, ricerca ed innovazione alla base del nuovo progetto, un percorso in continua crescita. Nasce il format PastaBar all'interno dell'Interporto di Nola.

di Eduardo Cagnazzi



Un progetto messo in campo dieci anni fa e che ha avuto una grande evoluzione, partita dalla terra e dalla coltivazione con Metodo Nobile. Il pastificio artigianale Leonessa presenta così a Tutto Food la nuova linea Fior di Grano 100% campano coltivato a Vallesaccarda, nell'Alta Irpinia. Un metodo di coltivazione attento non solo al rispetto della qualità e del territorio, ma anche al divieto dell'uso di Ogm, diserbanti, concimi chimici, erbicidi e insilati. "Celebrare la tradizione con uno sguardo attento alla ricerca e all'innovazione, alla tracciabilità e al genuino è da sempre la linea guida della nostra azienda", spiega Oscar Leonessa,

contitolare con i fratelli del pastificio di Cercola, alle porte di Napoli. Una produzione che ha come nuovo ingrediente il "metodo nobile", già applicato negli ultimi anni al latte e da alcuni mesi è avviata l'applicazione anche al grano. "Metodo nobile significa produrre meno per fare più qualità", sostiene 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".

Il Pastificio Artigianale Leonessa nasce nel 1974 alle porte di Napoli, con doppia sede a Cercola e a San Giorgio a Cremano. Un percorso in continua crescita, alimentato dall'entusiasmo e la sinergia dei tre fratelli Oscar, Luigi e Diego, in prima linea con il padre Antonio. Il binomio tradizione ed innovazione, accompagnato da impegno quotidiano e il continuo confronto con la propria clientela sono gli elementi vincenti di un brand, che continua a stupire il mercato con idee innovative e creatività. In primo piano la produzione artigianale della pasta (fresca, anche per celiaci, secca, in fibre e con spirulina fresca), realizzata con sapienza napoletana (realizzata con acqua e semola di grano duro, con l'utilizzo di trafilè in bronzo, lavorazione lenta nel pieno rispetto dei tempi di essiccazione) e abbinata appunto a progetti di ricerca, curati dal fratello maggiore Oscar Leonessa, con la facoltà di Agraria della Federico II di Napoli; studi che hanno condotto tra l'altro alla produzione di innovazioni come la pasta Fibrella, il cui utilizzo è consigliato dai nutrizionisti per la riduzione del colesterolo ed il miglioramento del metabolismo. Produzione dunque di un'eccellenza gastronomica campana, appunto la pasta napoletana, raccontata, ricettata e servita nei punti vendita di Cercola e San Giorgio a Cremano che vantano degli invitanti spazi gastronomici, dove sorrisi accoglienti ed ospitalità trasmettono alla clientela il calore di casa. Da queste esperienze di produzione e ristorazione nasce il format PastaBar all'interno dell'Interporto di Nola e che si punta a replicare in Nord Italia.

Commenti (0)

Per poter inserire un commento devi essere un utente registrato.

[Clicca qui per accedere al tuo profilo o crearne uno nuovo](#)

TAGS:

[pastificio](#) [cercola](#) [irpinia](#) [semola](#)

[< Articolo precedente](#)

[Articolo successivo >](#)

TI POTREBBE INTERESSARE



Eataly Bari si rinnova e diventa piattaforma di lancio delle...



Arresto cardiaco, sintomi: come evitare la morte improvvisa



Formula Uno: Gran Premio di Monza fino al 2024



Dawn Metcalfe, Managing Director at PSD-i: "Every action..."

Food & Wine TV



Guarda tutti i video

in evidenza



GRANDE FRATELLO NEWS

Serena Rutelli si commuove
Jessica Mazzoli out. Nomination

[f](#) [t](#) [in](#) [F](#) [🕒](#)

i più visti

NEWS	FOTO	VIDEO
<p>Più visti del giorno</p>	<p>Più visti della settimana</p> <p>Le 5 sportive più belle del mondo</p>	<p>Più visti del mese</p>
	<p>Berlusconi al San Raffaele, Lapo Elkan va a trovarlo in ospedale</p>	
	<p>Fratelli di Crozza, arriva il Presidente della Regione Campania De Luca</p>	
	<p>È nato il figlio del principe Harry e Meghan Markle</p>	
	<p>Calenda: "Salvini non ha dignità istituzionale, dovrebbe dimettersi"</p>	
	<p>Salvini fischiato da alcuni contestatori dopo il comizio ad Aversa (CE), gli gridano "scemo"</p>	
	<p>Fratelli di Crozza, Calenda: "Lo dico per trasparenza... è faticoso"</p>	
	<p>Aereo incendia atterrando a Mosca</p>	
	<p>Luca Toni sul palco con Salvini a Modena, la stretta di mano tra i due</p>	
	<p>Genaro Rondanini, medico agopuntore natural medical SPA Centro Tao</p>	

Ti potrebbe interessare

Smartfeed

Contenuti Sponsorizzati da Outbrain

in vetrina