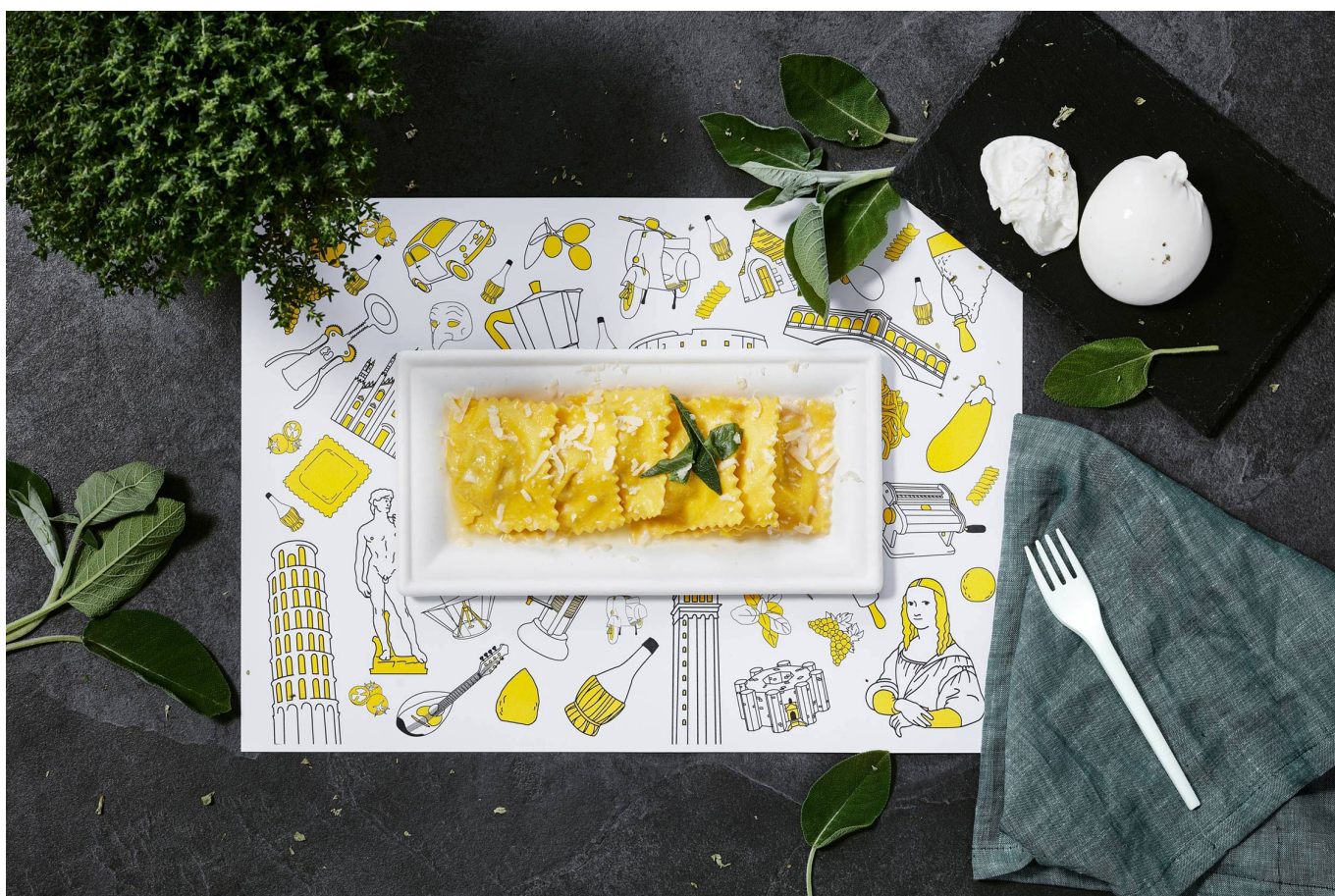


MAESTRI DELLA PASTA, IL SIMBOLO DEL MADE IN ITALY ARRIVA A LUGANO



LUGANO - Dal 18 maggio a Lugano ci sarà un nuovo locale da non perdere tutto dedicato alla pasta fresca, regina indiscussa della cucina italiana. Apre in via Romeo Manzoni 8 Maestri della Pasta, il nuovo shop e take away in cui sarà possibile trovare una selezione di specialità preparate dal mastro pastaio **Raimondo Mendolia**, massimo esperto di pasta fresca in Italia.

La proposta di Maestri della pasta - informa una nota - comprende sia la pasta fresca cruda,

da acquistare e poi cucinare a casa secondo la propria creatività, sia dei piatti pronti per il take away o il servizio delivery. A rotazione sarà possibile degustare diverse tipologie e formati di pasta, dagli gnocchi alle tagliatelle fino alle lasagne, tutti freschi e preparati a mano sul posto.

Tutti i piatti avranno al centro la pasta fresca realizzata con materie prime selezionate di alta qualità e resa protagonista attraverso ricette studiate ad hoc dallo chef. La sfoglia è preparata solo con semola di grano duro di Altamura e acqua (senza uova), gli gnocchi di patate sono senza glutine e per sughi e ripieni vengono utilizzate verdure fresche e ingredienti di stagione abbinati a Parmigiano Reggiano Malandrone 36 e 48 mesi e olio extravergine d'oliva dell'Azienda Del Carmine. Piatti studiati accuratamente, altamente digeribili e adatti a tutti.



Per la nuova apertura di Lugano il menù comprenderà una proposta di pasta fresca classica (spaghetti, linguine e rigatoni) e all'uovo (maccheroncini e tagliatelle), gnocchi, tortelloni ripieni e lasagne.

Maestri della Pasta sarà anche nelle vie della città grazie a un food truck che porterà sul lungo lago una proposta unica di primi piatti, mentre un servizio di delivery eco friendly, in bicicletta, sarà disponibile per chi vorrà assaggiare le ricette del Mastro Pastaio Mendolia restando comodamente a casa o facendosi consegnare un piatto caldo in ufficio o all'università per la pausa pranzo.

Con Maestri della Pasta prende forma la nuova cultura dell'eccellenza della pasta fresca "ready to eat": grazie a un servizio veloce, attento e a prezzi accessibili tutti avranno l'occasione di scoprire il vero sapore della migliore pasta fresca preparata con cura e realizzata con ingredienti d'eccellenza selezionati Made In Italy.

Dal 18 al 20 maggio, in occasione dell'inaugurazione, sarà possibile degustare 3 assaggi di pasta: tutti coloro che passeranno al locale fra le 12,00 e le 22,00 potranno scoprire questo nuovo concept che parte da Lugano e porterà la migliore pasta fresca italiana in giro per l'Europa, a partire da Londra (maggio 2018) e Lussemburgo (settembre 2018).

Per chi si preregistrerà online sul sito www.maestridellapasta.com per la partecipazione all'inaugurazione ci sarà anche una sorpresa in più per portare ancora più pasta in tavola: 6 mesi di delivery in omaggio.