

ALIMENTARE, RUSTICHELLA D'ABRUZZO AL TUTTO FOOD DI MILANO

4 Maggio 2019

di Redazione



PIANELLA – Il pastificio Rustichella d'Abruzzo di Pianella (Pescara) esalta il binomio tradizione e innovazione con i suoi prodotti sul palcoscenico del TuttoFood, il salone internazionale dell'agroalimentare di Milano in programma dal 6 al 9 maggio.

Quest'anno – informa una nota – il pastificio artigianale celebra il connubio tra innovazione e tradizione, rivelatosi vincente nel settore di ricerca e sviluppo, con due nuovi prodotti: la mischia e gli spaghetti camaleontici. Alla base, una filosofia che esalta il benessere a tavola sempre, sia se si vuole guardare al passato sia se si vuole volgere lo sguardo al futuro.

Così il consumatore potrà scegliere dallo scaffale uno spaghetti attento a rispettare la sostenibilità dell'ambiente e legato a un'antica pratica contadina e uno spaghetti iper moderno. A cucinarli eccezionalmente in anteprima lo chef stellato **William Zonfa** in un cookingshow l'8 maggio alle ore 12.

Accanto alle novità i must PrimoGrano, la linea di grano 100% abruzzese, Triticum, la linea bio dei grani antichi, Le Rustichelle all'uovo e la classica. New entry, invece, tra i paccherini alla frutta. Dal colore blu i nuovi Blue Sky con olio essenziale di bergamotto sono pronti a conquistare il pubblico del TuttoFood.

Rustichella sarà allo Stand C04 del Padiglione7.