

## “PASTATHLETIC” DI RAIMONDO MENDOLIA, LA NUOVA FRONTIERA DELLA PASTA



ROMA - Il 25 ottobre si celebra il World Pasta Day, la giornata internazionale dedicata alla pasta.

Questa giornata speciale per il mondo intero e ancor più per l'Italia, che fa della pasta la sua bandiera e il suo fiore all'occhiello, è l'occasione perfetta per scoprire il nuovo progetto del massimo esperto di pasta fresca in Italia, **Raimondo Mendolia**.

Il maestro pastaio e chef con un'esperienza di alto livello, specializzato in tecniche di cucina – si legge in una nota – ha dedicato la sua vita allo studio della gastronomia e della lavorazione della pasta fresca.

La sua “Pastathletic” (pasta atletica) rappresenta il nuovo concetto di “pasta del benessere”. Questa pasta nasce dall'unione fra grani antichi siciliani, farina di teff (cereale senza glutine), inulina (una fibra alimentare che aiuta a rilasciare più lentamente gli zuccheri nel sangue) e curcuma (antiossidante e antinfiammatorio naturale). A basso indice glicemico e altamente digeribile Pastathletic è l'ideale per gli sportivi ma è adatta anche ai diabetici e gli insulino resistenti, garantisce l'apporto corretto di carboidrati ed è perfetta sia per gli adulti che per i bambini.