

## RUSTICHELLA D'ABRUZZO TRA I VETERANI DI TASTE



PIANELLA - Dal 10 al 12 marzo va in scena la tredicesima edizione di Taste, la rassegna gourmand che ogni anno porta a Firenze il meglio del cibo italiano. Il pastificio Rustichella d'Abruzzo di Pianella (Pescara) presente dalla prima edizione si conferma tra i veterani della kermesse ospitata dalla Stazione Leopolda.

Ancora una volta la Leopolda si trasformerà in un campionario di bontà per accogliere gli espositori in arrivo da tutta la Penisola, che quest'anno toccano quota 400, facendo registrare una crescita notevole. Tre giornate intense per tutti gli appassionati e i professionisti della food culture internazionale che nel salone fiorentino potranno scoprire le eccellenze dell'universo enogastronomico.

Rustichella d'Abruzzo sarà presso lo Stand A/59 con i suoi must la linea di pasta artigianale 100% biologica Triticum, PrimoGrano con grano 100% abruzzese, Le Rustichelle (il chitarrone per eccellenza realizzato con sole semole di grano duro di alta qualità e uova da allevamento a terra, senz'acqua, come nell'antica ricetta di una volta).

Sarà presente anche la linea esclusiva per i bambini Zerotre, realizzata con semola di grano duro 100% bio e in alcuni formati anche con l'aggiunta del 35% di purea fresca biologica di frutta e di verdure. Linea ampliata e con alcuni sughetti e condimenti dedicati ai più piccoli.

Non mancheranno le novità pasquali come le colombe artigianali e il panettone salato (un nostro omaggio alla "torta abruzzese" reinterpretata con pomodorini e formaggio pecorino, ingredienti tipici della tradizione, e arricchita con semi di papavero) e i paccherini alla frutta.