

## VINITALY, L'ABRUZZO PORTA ANCHE LA PASTA DI RUSTICHELLA

6 Aprile 2018

di Redazione



PIANELLA – Non solo vini ma la celebrazione delle eccellenze culinarie nel mondo. Al Vinitaly di Verona spazio anche al meglio dell'agroalimentare con Sol&Agrifood, e il pastificio Rustichella d'Abruzzo di Pianella (Pescara) non poteva che essere in prima linea.

Da domenica 15 a mercoledì 18 aprile nell'area formativa-espositiva dedicata alla "Biodiversità e Tipicità" del Sol&Agrifood – fa sapere l'azienda in una nota – Rustichella sarà ospitata dall'Accademia delle 5T (Territorio, tradizione, tipicità, trasparenza, tracciabilità) allo stand B 53-2.

L'Accademia delle 5T è un'associazione culturale senza scopo di lucro costituita da aziende e persone che producono, vendono o somministrano prodotti agroalimentari legati al territorio e che si distinguono per tradizione e/o tipicità.

Il format del salone prevede diversi momenti b2b con buyer italiani ed internazionali ed un ricco programma di degustazioni. Attraverso showcooking, momenti educational e degustazioni Rustichella d'Abruzzo valorizzerà le proprie peculiarità, racconterà come nasce la pasta, a quale tradizione appartiene e a quali sono e da dove vengono le materie prime che utilizza nella produzione.

Per la 52esima edizione esporrà le linee: PrimoGrano con i suoi formati 100% abruzzesi, il pomodoro Pera d'Abruzzo e il fagiolo Tondino del Tavo, Zerotre con le sue pastine di semola di grano duro 100% Bio italiano per i più piccoli, anche con purea di frutta e verdura, e dei nuovissimi Paccherini alla Frutta.

Per questo Vinitaly Rustichella punterà anche alla linea biologica Triticum che vanta paste prodotte con Farro 100% abruzzese, Saragolla e Senatore Cappelli integrale e semintegrale.

La riscoperta di grani antichi è la sfida che Rustichella d'Abruzzo lancia al consumatore moderno: "Scegliere queste antiche varietà significa arricchire la propria alimentazione per rivivere quei sapori e quelle tradizioni del passato e contribuire alla salvaguardia della biodiversità del nostro territorio, concorrendo alla valorizzazione di una vera agricoltura biologica".