

New York premia Rana

La Fordham University, una delle più importanti università di New York, ha conferito al Pastificio Rana l'International Awareness Award per "Il contributo del percorso imprenditoriale dell'azienda italiana negli Usa", in linea con il modello formativo internazionale dell'ateneo.

Dal suo sbarco oltreoceano nel 2012, negli Stati Uniti Rana ha ottenuto ricavi con un tasso di crescita costantemente a doppia cifra percentuale.

Barilla si veste di fucsia

Sarà il colore delle scatole di pasta Barilla che dovrebbero arrivare nella Gdo entro il prossimo Natale: il fucsia. L'idea nasce dalla collaborazione con la GCDS, giovane marchio dello streetwear, che firmerà anche una collezione di abiti *ad hoc*.

L'operazione di rebranding promette di svecchiare la tradizionale immagine del Gruppo emiliano.



Tecnologia Fava per la pasta de La Molisana

Gpl 180 è la nuova linea di essiccazione di pasta lunga ideata da Fava. Installata per la prima volta al mondo presso lo stabilimento di Campobasso de La Molisana, si tratta di «una macchina con una tecnologia all'avanguardia che essicca la pasta in metà tempo rispetto al processo tradizionale, restituendo un prodotto di migliore qualità, più resistente in cottura, più tenace ed elastico», spiega l'ingegner Enrico Fava (foto).



«La sapienza della tradizione del pastaio si può consolidare solo con macchinari all'avanguardia», aggiunge l'amministratore delegato de La Molisana, Giuseppe Ferro.

La pasta piemontese approda a Hong Kong

Aprire in uno dei più celebri grattacieli di Hong Kong il primo ristorante d'alta cucina piemontese. Si chiama Castellana e ne sono artefici lo chef stellato Marco Sacco, che lo dirigerà, e un giovane imprenditore piemontese, Matteo Morello.

Uno spazio d'eccellenza in cui tutto arriverà direttamente dall'Italia, dalle materie prime per la pasta al tartufo fino ai formaggi.

Una sfoglia da record

È da Guinness dei primati la sfoglia di 120 metri tirata al mattarello a Fico Eataly World, il parco tematico del cibo con sede a Bologna. Artefici di questa impresa un vero e proprio "dream team" della pasta all'uovo: Cesarine provenienti da dieci regioni, le Mariette di Casa Artusi, l'Associazione Sfoglino Bolognesi e quella della San Nicola di Castelfranco Emilia, i giovani della startup Sfogliamo.



Pasta Leonessa diventa "nobile"

Il pastificio napoletano Leonessa presenta la nuova linea Fior di Grano 100% campano della Vallesaccarda, in Alta Irpinia. Questo frumento è coltivato con un metodo attento non solo al rispetto della qualità e del territorio, ma anche al divieto dell'uso di Ogm, diserbanti, concimi chimici, erbicidi e insilati.

«È il metodo nobile - sostiene Roberto Rubino, del comitato scientifico del Consorzio del metodo nobile - che significa produrre meno per fare più qualità. Ridurre la produzione si traduce nel concentrare tutta una serie di elementi disponibili nel terreno, elementi che donano maggiore sapore e valore nutrizionale ai cibi».