# Gruppo Ethos presenta Pizza Legumì, la pizza con farina di legumi

all-legumi-news-068e7920

“Sono la Niña, la Pinta e la Santa Maria a varcare la soglia di un nuovo mondo all’interno della tradizione gastronomica del nostro paese: una pizza con farina di legumi, un mondo in cui nessuno è ancora arrivato. Così Gruppo Ethos porta in tavola un prodotto esclusivo, un’assoluta novità, riuscendo ad amalgamare l’arte antica della pizza, con un nuovo modo di pensarla, crearla ed assaporarla”.

Esclusiva e futurista, predilige non solo la naturalezza e la qualità degli ingredienti, ma anche e specialmente l’artigianalità e l’innovatività; un risultato eccezionale raggiunto grazie alla creatività, alla conoscenza e alla maestria degli Chef del Gruppo Ethos. Pizza Legumì è un prodotto del Gruppo Ethos, che è, ad oggi, uno dei pochissimi in italia a portare sulle tavole dei propri locali questa prelibatezza gastronomica. È in questo modo riuscito a rendere il piatto tipico italiano per eccellenza e con alle spalle una tradizione secolare rilevante, una novità non solo buona ma anche sana dal punto di vista alimentare e dell’ambiente, grazie agli ingredienti utilizzati, provenienti da agricoltura sostenibile.

Più soffice, più leggera, più digeribile e ricca di proteine, è disponibile nei locali del Gruppo Ethos quali Acqua e Farina, Risoamaro e Sanmauro nelle province di Monza, Como e Lecco, Grani&Braci, Karné, Ambrosia (Milano), Officine Italia cucina e botteghe (Venezia) L’impasto è una miscela di farina di legumi, di farine biologiche di frumento di tipo 0 e semintegrale di tipo 1. Il processo di lavorazione è interamente realizzato nelle cucine del Gruppo Ethos, nelle quali la biga, (un primo impasto preparato dagli Chef), viene lasciata a riposo per una lunga lievitazione, per poi sottoposta ad una nuova lavorazione fino al raggiungimento della sofficità e della morbidezza che la caratterizzano. Le farine utilizzate nella creazione dell’impasto sono selezionate tra quelle dei migliori fornitori del Gruppo Ethos®, scelte considerandone l’alta qualità e le caratteristiche nutrizionali.

L’azienda Legù - non è pasta – ha aderito con piacere al progetto di creazione del nuovo impasto, non solo come fornitore ufficiale della farina di legumi, ma anche come stretto collaboratore e promotore del nuovo brand Pizza legumì di Gruppo Ethos. La loro farina di legumi è italiana al 100% e viene prodotta con metodi artigianali, utilizzando i legumi in proporzione variabile tra ceci, fagioli bianchi e piselli gialli decorticati; quest’ultimi vengono cotti interi a vapore, poi essiccati e macinati. L’intero processo produttivo si basa su cotture ed essicazione a bassa temperatura, preservando così le proprietà nutritive degli stessi.

Pizza Legumì è disponibile in tre gusti differenti:

- **Legumì Niña**: pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, pomodoro fresco a cubetti, basilico e origano
- **Legumì Pinta**: pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, verdure saltate al profumo di basilico e origano
- **Legumì Santa Maria**: pomodoro, mozzarella fiordilatte mantovana, prosciutto crudo di alta norcineria, mozzarella con latte di bufala mantovana, cipolla rossa caramellata, origano