# Rustichella d’Abruzzo presenta Chamhealthy'on

rda-chamhealthyon-70d4dd63

In oltre novant’anni di storia la convivenza tra innovazione e tradizione ha sempre contraddistinto e premiato l’attività di Rustichella d’Abruzzo. Il pastificio artigianale con sede a Pianella (Pe), che dal 1924 produce pasta artigianale con i migliori grani italiani e acqua pura di montagna, celebra questo connubio con la nuova linea “Healthy Food” che coniuga gusto e benessere. Se è vero che il superfood entrerà a pieno titolo nell’alimentazione del futuro, Rustichella risponde prontamente con una “coloratissima” gamma di spaghetti funzionali in grado di fornire all’organismo l’energia necessaria. Prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed estratti vegetali dalle origini antiche, ricchi di nutrienti utili al benessere dell’organismo, “Healthy Food” è la linea di pasta sana, leggera e digeribile che non trascura il gusto e al tempo stesso aiuta a prendersi cura del proprio benessere e della propria salute grazie alle notevoli proprietà benefiche e funzionali dei suoi “ingredienti”: piante, radici, bacche e alghe che in diverse culture, per secoli, hanno avuto ruoli importantissimi.

Cinque gusti (Matcha & Ginseng, Estratto di Spirulina, Dragon Fruit & Sea Ribes, Carbone Vegetale, Curcuma & Zenzero) e cinque colori per trasformare un “semplice” piatto di pasta in un pasto completo ricco di fantasia, colore e proprietà salutari. Non a caso la linea prende il nome di Chamhealthy’on. Rivoluzionari, unconventional, camaleontici, ma solo alla vista, non trascurano le esigenze dettate dal palato. Rustichella d’Abruzzo, come vuole la sua tradizione pastaia, utilizza le migliori semole di grano duro, trafile al bronzo ed essiccazione lenta per ottenere un prodotto genuino, sano ma soprattutto buono.

**Matcha & Ginseng**
Il verde è il colore del benessere, della vita e della natura per eccellenza. E il matcha, nel suo principio attivo, contiene tutto ciò grazie all’elevata concentrazione dell’enzima catechine (cinque volte superiore alle altre varietà di tè verde). È proprio questo che gli ha fatto guadagnare il nome di

“bevanda della bellezza”: stimola la rigenerazione cellulare, aiuta a contrastare le malattie croniche e favorisce la concentrazione e la memoria. Grazie all’alto contenuto di L-teanina è un alleato importante nell’apportare energia e resistenza a chi lo consuma. Il ginseng aiuta a rafforzare il sistema immunitario, endocrino e nervoso, rendendo il binomio con il matcha un elisir di vitalità. Ideale il connubio con tonno scottato in salsa teriyaki.

**Estratto di spirulina**
Cielo, mare e stelle: il blu dell’alga spirulina ha conquistato tutti. Ricca di proteine vegetali, di vitamine B, K, D e A, di amminoacidi essenziali e sali minerali è oggi considerata “l’alimento del futuro”. Le sue proprietà metaboliche, tonico-rigenerative e nutrizionali hanno tinto di blu il mondo della nutrizione, tanto da portarla fin tra le stelle inserita nella routine quotidiana degli astronauti della NASA e dell’Agenzia Spaziale Europea. L’alga spirulina aiuta a rinforzare il sistema immunitario e a rimineralizzare le ossa contrastando l’osteoporosi. Ha infine proprietà antiossidanti, disintossicanti e depurative. Da provare con crema di parmigiano, avocado a fette e chicchi di melograno.

**Dragon Fruit & Sea Ribes**
È da uno dei più antichi miti della storia che questi spaghetti prendono il colore. Contengono infatti estratto di Pitaya, conosciuta anche col nome di “frutto del drago” per la sua forma singolare che ricorda la fiamma di questo mitologico animale. Un frutto leggero, ipocalorico ma ricco di micronutrienti, sali minerali, vitamine C, B1, B2, B3 ed E; contiene anche un buon livello di ferro, fosforo, calcio, potassio e fibre. Il Ribes Rosso è molto apprezzato in cucina: è ricco di acqua, vitamine e sali minerali indispensabili per il corpo. Il suo indice glicemico molto basso ne fa uno dei migliori frutti per chi vuole mantenersi in forma.
Ottimo l’accostamento (anche cromatico) con tartare di gambero rosso di Mazara, olio Intosso (cultivar autoctona abruzzese) e lime.

**Carbone Vegetale**
Il carbone vegetale è un importantissimo salvavita in caso di avvelenamento, grazie alla sua capacità di assorbire sostanze tossiche per l’organismo. Inoltre sono note le sue proprietà benefiche in caso di gonfiore e tensione addominale. Infatti questa sostanza naturale da un lato ha la capacità di assorbire i gas che si formano nello stomaco; dall'altro è in grado di spegnere bruciori e sfiammare le pareti gastriche in caso di acidità e gastrite, per la presenza di molti sali minerali di tipo basico. Il carbone vegetale utilizzato da Rustichella d’Abruzzo nasce dalla lavorazione del legname di pioppo, salice e abete riscaldato in atmosfera povera di ossigeno a temperature che raggiungono i 500/600 gradi centigradi. Da provare con zucchine e gamberi saltati in padella.

**Curcuma & Zenzero**

Arancione è il colore dell’ambrosia, il nettare di cui si alimentavano gli dei. E arancione è il colore della curcuma nota anche come “zafferano delle Indie” e “pianta della lunga vita”. Ricca di proprietà benefiche, negli ultimi anni ha acquisito sempre più importanza nell’alimentazione contemporanea. Antinfiammatorio, antiossidante e antibatterico naturale, aiuta a prevenire e lenire i sintomi dell’influenza. Un toccasana per la salute del cuore e le funzioni gastriche, stimola le cellule cerebrali aiutando la memoria. Lo zenzero aiuta la digestione ed accelera il metabolismo aiutando a bruciare i grassi. Perfetti nella tradizionale versione “alla siciliana” con sarde, pinoli, acciughe, uvetta e finocchietto.