Barilla presenta a Cibus il progetto della pasta in 3D

barillacover-at-lastampait-3c68195c

La pasta? Si potrà fare anche con una stampante 3D. Questo l'annuncio che Barilla farà domani a Cibus. La stampa della pasta in 3D è un progetto che il gruppo sta portando avanti da quattro anni, nato da una collaborazione con il centro di Ricerca Olandese TNO (Organizzazione Olandese per la Ricerca Scientifica Applicata). Nel 2015 è stato realizzato un primo prototipo con tecnologia di stampa 3D in grado di produrre pasta fresca in 2 minuti, utilizzando un impasto preparato solo con semola di grano duro e acqua. Uno strumento – spiega la stampa.it - capace di stampare in 3d spaghetti, penne, ma anche "rose, "lune" e "vortipe": così si chiamano infatti i tre nuovi formati di pasta che possono essere realizzati esclusivamente con questo nuovo mezzo e che Barilla ha scelto di produrre (le loro geometrie sono state presentate durante una competizione internazionale organizzata da Thingarage a fine 2014 che ha coinvolto 500 designer).

Barilla - riporta la Gazzetta di Parma - sta valutando le possibili applicazioni di questa innovazione. Oltre all'uso domestico, si pensa a veri e propri ristoranti dove ordinare piatti di pasta su misura dall'Ipad, o negozi di pasta fresca dove ritirare l'ordine fatto online. E i cuochi che ne pensano? «La pasta 3D, oltre a essere di ottima qualità, veloce in cottura ma nello stesso tempo al dente, si presta alla realizzazione di piatti gourmet», afferma lo chef di Barilla Marcello Zaccaria.