Quomi e Academia Barilla, il modo migliore di cucinare la pasta a casa

quomi-92dae4f4

Per preparare un buon pasto in poco tempo, ci sono due questioni fondamentali da affrontare: trovare l'ispirazione giusta ed essere sicuri di avere tutti gli ingredienti di qualità necessari per la ricetta scelta. La **collaborazione tra Academia Barilla e Quomi** supera entrambi questi problemi con una rivoluzione nel modo di cucinare a casa… un buon **piatto di pasta**.

E' un servizio completamente nuovo per l'Italia realizzato da Quomi, una start-up innovativa dell'incubatore **Digital Magics**, per consegnare, a casa o in ufficio, tutti gli ingredienti freschi e di stagione già dosati e necessari per cucinare, in massimo mezz'ora, piatti di alta qualità ispirati alla migliore cucina italiana. Academia Barilla, centro internazionale fondato a Parma da Barilla per promuovere e diffondere la cultura gastronomica italiana nel mondo, ha aperto una collaborazione con Quomi per la quale ogni settimana gli chef di Academia Barilla svilupperanno **l'offerta a base pasta del menù**. Le ricette di pasta derivano dalla creatività degli chef nel rispetto della tradizione italiana e con l'utilizzo di ingredienti di eccellenza. Come la pasta Academia Barilla fatta con 100% di un grano italiano esclusivo, pastificato in purezza e trafilato al bronzo per tenere al meglio la cottura, esaltando ogni sugo.

Le ricette si possono ordinare sul **sito di Quomi** entro il venerdì e gli ingredienti già dosati sono consegnati il martedì successivo. Quomi lavora con produttori eccellenti ed esclusivi selezionati in tutta Italia senza intermediari, **i prodotti vengono spediti, insieme alle istruzioni visuali ed immediate, nelle dosi giuste per cucinare le ricette scelte** con un risultato di alta qualità che sorprenderà tutti. La freschezza dei prodotti è garantita da un contenitore isotermico con gel refrigerante.

Questo accordo fra Academia Barilla e Quomi nasce dalla comune visione del **cibo come cultura e stile di vita sano e gioioso**, unita al coraggio di innovare nel rispetto delle autentiche tradizioni gastronomiche italiane, ispirate ai principi della dieta mediterranea e di "Buono per te, Buono per il

pianeta”.

“Tra i team di Quomi e di Academia Barilla si è creata una straordinaria sintonia su questo progetto, costruita sulla passione per il bello ed il buono della cucina italiana: pur avendo storie diversissime, abbiamo trovato un’intesa immediata su come sviluppare insieme una proposta capace di coniugare tradizione ed innovazione in un modo così semplice e naturale”, spiega **Francesco Pantò**, Global Ready Meals Director in Barilla.

“Per Quomi - commentano **Andrea Bruno**, fondatore e CEO, e **Daniele Bruttini**, fondatore e presidente della società - questo accordo è una grande opportunità di crescita. Lavorare a stretto contatto con Barilla, l’azienda che più di ogni altra ha diffuso la cultura del cibo italiano nel mondo, ci permette di accrescere il know-how di tutto il nostro team e ci conferma che stiamo andando nella direzione giusta per rivoluzionare il modo di cucinare degli italiani”.