Barilla, al via la fase di sperimentazione della pasta in 3D

barilla3d-kfye-u431901110646722dyb-1224x916-at-corriere-web-sezioni-593x443-a53cdea1

Dalla teoria alla pratica. Dopo aver annunciato lo scorso maggio a Cibus il progetto della pasta realizzata con stampanti 3D, ora Barilla è passata alla fase di sperimentazione di cui il Corriere.it ha anticipato i tratti salienti.

In buona sostanza, il sistema consente di disegnare al computer il formato preferito, caricare la cartuccia con gli ingredienti che piacciono di più, poi schiacciare il pulsante d'avvio per vedere stampata in appena due minuti la pasta. Sarà quindi sufficiente lasciarla essiccare per pochi minuti. E poi subito in pentola: bastano appena 3 minuti di cottura e il piatto è servito.

Ora si tratta di verificare sul campo le potenzialità del progetto, tanto che Barilla sta pensando di dotare di una stampante 3D i tre ristoranti aperti a Manhattan. Le possibilità per il futuro proprio per il canale Horeca, - rileva sempre il corriere.it - sono del resto davvero tante. Ad esempio, gli chef dei ristoranti potrebbero offrire formati e ingredienti à la carte e "stampare" nuove ricette di propria invenzione.