Barilla: Davide Oldani prova la pasta in 3D

barilla-1d0f76a7

L’innovazione tocca anche uno dei piatti più tradizionali della cucina italiana: la pasta. Da circa 4 anni Barilla è infatti impegnata in un progetto per la realizzazione della pasta 3D, nato da una collaborazione con il centro di Ricerca Olandese TNO (Organizzazione Olandese per la Ricerca Scientifica Applicata).

Un progetto ormai pronto per la fase di test in cucina. La prova? Pochi giorni fa, in occasione della mostra “New Craft” alla triennale di Milano, Davide Oldani ha presentato la sua interpretazione della cosiddetta “pasta del futuro” con la ricetta **“**Melanzana, anguria, origano, mandorla e Vortipa”. «La stampante 3D della pasta potrebbe diventare una delle evoluzioni più interessanti della cucina del futuro **-** ha commentato Oldani -: grazie a questa innovazione, ogni chef potrebbe creare il formato di pasta ideale per valorizzare il proprio piatto. Si tratta di una cucina sartoriale, cioè disegnata su misura e in grado di esprimere la “creatività” di ciascuno. La stampante 3D è uno strumento potentissimo al servizio della nostra fantasia, perché ci permette di ideare nuovi accostamenti ed esaltare in modo inedito gli ingredienti della nostra tradizione gastronomica. È quello che abbiamo fatto oggi”.