

Pasta, soluzione ad alto gradimento per la ristorazione

pasta-cover-a121e0e3

Sembra che siano oltre duecento i formati di pasta attualmente in commercio in Italia, fra classici, innovativi e tipici regionali. Un primato mondiale. È questa la stima fatta da Aidepi, l'associazione che riunisce le industrie del dolce e della pasta italiane (www.aidepi.it). La stessa fonte certifica che gli italiani ne consumano all'anno quasi 26 chili a testa (dati 2012), confermando così che si tratta di un prodotto amatissimo e cardine della dieta mediterranea.

[untitled](#) Anche per la ristorazione si tratta di un prodotto strategico, che grazie alla sua versatilità per formati e abbinamenti consente una facile variazione dei menù, una buona resa nel piatto e una interessante marginalità. Qui vogliamo occuparci della pasta secca, all'uovo e non. Per affrontare il tema abbiamo testato sul campo il "polso" della situazione nella ristorazione per comprendere come le aziende produttrici siano in grado di rispondere alle esigenze dei professionisti. «Il settore professionale e in particolare la ristorazione commerciale - dice Fernando D'Aviero, Direttore Vendite Italia (FS e NT) del pastificio Rummo di Benevento, che vanta un portfolio con oltre 90 formati di pasta nonostante la crisi dei consumi costantemente alla ricerca di prodotti che in primo luogo abbiano un'ottima tenuta in cottura. Rummo è l'unico pastificio al mondo a poter vantare una certificazione Bureau Veritas che garantisce l'eccezionale tenuta alla cottura di ogni formato di pasta prodotto con l'esclusivo Metodo Lenta Lavorazione®. Per questo la nostra pasta risponde perfettamente alle esigenze sia di chi fa cucina espressa, sia di chi opta per la doppia cottura. Si tratta di qualità che dipendono innanzitutto dalla scelta delle migliori semole di grano duro, con elevato contenuto proteico (14,5%) e un indice superiore a 90 di glutine, valori, questi, entrambi superiori rispetto alla media del mercato. Fra le ultime novità per la ristorazione, proprio quest'anno abbiamo lanciato 20 referenze da chilo studiate per i professionisti, con formati classici come lo spaghetti grosso, le penne rigate, i sedani, le orecchiette, le farfalle. Ma abbiamo lanciato anche altri formati, nella pezzatura da 500 g, per rispondere alle richieste più tipiche, legate ai consumi locali, come ad esempio gli Scialatielli, un'esclusiva assoluta tra le grandi marche di pasta, che sono caratterizzati da un'estrema versatilità

