Pastificio Felicetti presenta la nuova linea Il Cappelli

monogranofelicetti-rigatone-spaghettone-fusillone-by-scabin-de4ada18

Dopo quattro anni di attento e meticoloso lavoro il pastificio trentino Felicetti ha presentato ad Identità Golose, il Congresso della Cucina Italiana che si tiene presso il Mi.Co. di Milano, “Il Cappelli”, la nuova linea prodotta con l’omonimo grano duro coltivato, con metodo biologico, in Puglia.

La nuova gamma, contraddistinta dalla fascia color ocra, si affianca alle attuali Matt (fascia blu), Kamut Khorasan (fascia rossa) e Farro (fascia marrone). Ocra perché è la miscela dei colori caratteristici dei due territori: i sassi di Matera e la roccia delle Dolomiti al tramonto, quando l’Enrosadira (il fenomeno rende colorate le cime) le veste di una tonalità unica al mondo. Il Cappelli è l’unione dei sapori dei due territori e quel colore ne è il mélange.

*Monograno_Felicetti_PackBottiglia**«Quest’anno il tema di Identità Golose* - ha commentato **Riccardo Felicetti**, Ceo del pastificio– *è “La forza della Libertà”. A me piace interpretare questa traccia così: Felicetti in piena libertà ha deciso di crearsi dei territori, dei terroir come si usa nel mondo del vino, nei quali lavorare e di abbinarli, senza mescolarli. Noi vogliamo essere liberi di farlo»*.

«Il grano duro Cappelli ha tanti pregi - ha commentato **Salvatore Pace**, titolare dell'azienda agricola che fornisce la materia prima al pastificio Felicetti - *sia da un punto di vista nutrizionale, in quanto ricco di proteine di qualità e altamente digeribili, che del sapore, perchè la vanillina, sostanza che a differenza delle varietà "moderne" è presente in quantità, conferisce alla pasta stessa un gusto particolare*. *Pasta che* - ha concluso Pace, il quale ha le proprie coltivazioni (biologiche dal 1991) a Gravina, sul confine tra la Puglia e la Basilicata - *ha anche un'azione antiossidante e non dà sensibilità al glutine scongiurando l'assuefazione che potrebbe portare alla celiachia»*.

La nuova linea sarà prodotta nei formati Fusillotti, Pàcote (mezze pàche), Penne Rigate, Spaghettini, Spaghetti, Spaghettoni e Linguine.

www.felicetti.it