



COMUNICATO STAMPA

La Pasta di Camerino amplia la gamma e presenta la pasta fresca liscia e ripiena con una particolare attenzione a Qualità e sostenibilità

Tradizione, Qualità, Eccellenza. Ecco i tre riferimenti consolidati de La Pasta di Camerino che produce nel proprio stabilimento nel cuore delle Marche e commercializza un prodotto in chiave artigianale realizzato con ingredienti 100% italiani e selezionati, uova prodotte da galline allevate a terra, triplo impasto lavorato lentamente, trafilatura al bronzo per mantenere la sfoglia ruvida e porosa e dal colore inimitabile.

L'azienda leader nella produzione di pasta secca all'uovo premium ha lanciato nell'autunno il nuovo prodotto di pasta fresca che ha caratteristiche uniche. Ad una sfoglia di assoluta eccellenza per qualità degli ingredienti e metodologia di lavorazione che richiama la lavorazione tipica della tradizione segue una selezione di prodotti per il ripieno che impreziosiscono un prodotto di qualità premium senza di aromi artificiali, pangrattato e glutammato. La linea di pasta fresca offre tante varianti ripiene gustose, tra cappelletti, ravioli e tortellini e di pasta liscia che va dalle lasagne alle tradizionali tagliatelle e fettuccine. Le due linee sono disponibili nei formati da 250g, 500g e 1000g

Per la **sfoglia** è utilizzata **solo semola di grano 100% italiano**. Il nostro grano proviene dai campi del centro e sud Italia, regioni dal clima favorevole e tradizionalmente vocate alla coltivazione di questo nobile cereale. Per l'impasto vengono utilizzate ben **8 uova per ogni kg di semola**. Le uova italiane da galline allevate a terra arrivano ogni giorno fresche; ecco perché la nostra sfoglia è di un colore giallo intenso e il suo sapore è inimitabile.

La lavorazione artigianale della sfoglia prevede un impasto elaborato **lentamente a basse temperature**, in **tre passaggi successivi (triplo impasto)**, per un tempo complessivo che supera i 30 minuti. È un tempo molto lungo se si pensa a una produzione di tipo industriale, ma è esattamente quello che serve per dare all'impasto la giusta elasticità e alla nostra pasta la sua ottima tenuta in cottura.

Successivamente la sfoglia viene **trafilata al bronzo** perché solo dalla trafilatura al bronzo nascono sfoglie ricche e porose, proprio come quelle fatte a mano. Un procedimento lento che richiama la lavorazione artigianale, l'unico che dona alla pasta una superficie ruvida e la capacità di raccogliere tutto il condimento.

Fedele alle antiche ricette la nostra sfoglia avvolge un **ripieno** unico con le migliori **carni locali e ingredienti italiani**, rigorosamente selezionati tra le eccellenze regionali DOP e IGP. Prosciutto di Parma DOP, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Parmigiano Reggiano DOP, Ricotta di Colfiorito, Mortadella Bologna IGP e Suino italiano.

Abbiamo realizzato un pack innovativo e sostenibile. Per la linea della pasta ripiena un **astuccio stand alone** in carta FSC® e prodotto protetto da un sacchetto di plastica sottile trasparente. Foto del piatto gastronomizzato e delle eccellenze regionali DOP e IGP per rendere l'acquisto più coinvolgente; la confezione sostenibile ha -70% di plastica rispetto le vaschette classiche in PET. Per la linea della pasta liscia è stato realizzato in packaging con un **vassoio in carta** che può essere riciclato direttamente nella carta. **I primi in questo segmento** di mercato ad avere utilizzato questa soluzione che rispetta l'ambiente. Infine, siamo da sempre siamo gli unici a garantire al consumatore di risalire alla filiera di tutti i nostri ingredienti. Inquadrando il QR code presente su ogni confezione è possibile scoprire tutti i dettagli della nostra filiera.

“Per primi abbiamo voluto stabilire con il consumatore un rapporto di massima trasparenza garantendo la tracciabilità della filiera sempre disponibile attraverso il QR Code in ogni confezione – dice il CEO Federico Maccari – e, sempre nel rispetto di chi sceglie i nostri prodotti, abbiamo voluto ancora una volta confermare la nostra particolare attenzione alla sostenibilità realizzando, unici sul mercato della pasta fresca, una confezione completamente riciclabile per rispettare l'ambiente e contribuire a preservarlo riducendo del 70% il quantitativo di plastica prodotta”.