

Cercola

Gambero rosso, lezioni con la pasta Leonessa

Patrizia Panico

CERCOLA. Pasta Leonessa promossa prodotto ufficiale dei corsi di cucina di «Città del Gusto» del Gambero Rosso. Un riconoscimento per il gusto, la qualità e l'innovazione. I corsi saranno presentati oggi a Bologna, in occasione della seconda edizione di «Pasta Trend», dove il Pastificio Leonessa sarà presente fino al 5 aprile. Un trionfo da campioni, in questo caso, per i pastai di Cercola. È come realizzare il goal che ti fa portare a casa lo scudetto per i fratelli Oscar, Luigi e Diego Leonessa, che conducono lo storico pastificio artigianale di famiglia, conquistare il riconoscimento di fornitori ufficiali della pasta ai corsi, amatoriali e professionali, per gli chef della scuola di cucina del Gambero Rosso.

«I corsi di cucina - spiega Oscar, amministratore delegato del Pastificio - costituiscono uno strumento privilegiato per confrontarci con

gli esperti operatori del settore, o anche solo con semplici appassionati che si cimenteranno nella preparazione della pasta. Siamo sempre stati disponibili ad accogliere suggerimenti e consigli da chi, professionalmente o solo per diletto, si misura con la nobile arte culinaria e nel corso di questi anni siamo stati sempre attenti alle loro esigenze e a quelle della nostra clientela». Perseguendo questi obiettivi, il Pastificio Leonessa che, oltre alla pasta fresca e secca realizzata secondo i canoni della migliore tradizione napoletana, produce anche pasta per celiaci e in fibre, ha avviato la collaborazione con Città del Gusto, diventando la pasta ufficiale dei corsi delle Scuole del Gambero Rosso di Napoli. Un'azienda, dunque, dalla lunga tradizione, che s'impegna a conservare il sapore di un prodotto realizzato con ingredienti semplici: acqua e semola di grano duro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cercola I fratelli Leonessa