



Le Aziende Informano



A scuola di alta cucina con Pasta Leonessa

Pasta Leonessa prodotto ufficiale della Scuola di Cucina Gambero Rosso di Napoli. Il prodotto fresco, secco e per celiaci del pastificio napoletano è elemento principale dei corsi di cucina professionali e amatoriali, avviati il 15 marzo dalla Città del Gusto del Gambero Rosso di Napoli. Corsi per Nuovi e Grandi chef che dai fornelli del Gambero Rosso si sposteranno l'8 aprile a visitare il Pastificio di Cercola e, guidati dal patron Oscar Leonessa, seguiranno la presentazione organolettica del prodotto pasta e il ciclo di produzione, secondo l'organizzazione del Pastificio Artigianale Napolitano, per poi passare alla degustazione guidata delle varie tipologie di pasta del marchio Leonessa.

La Storia

Il Pastificio Artigianale Leonessa nasce nel 1974 dall'entusiasmo e dalla passione di Antonio Leonessa. Una passione ereditata dal padre (nonno Oscar) e cresciuta con i tre figli che attualmente

si occupano del pastificio: Oscar, Luigi e Diego. Un'azienda dunque dalla lunga tradizione, che s'impegna a conservare il sapore di una tradizione, il gusto di un prodotto realizzato con ingredienti semplici: acqua e semola di grano duro.

“È la tradizione che lo impone - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio - quella degli antichi pastai napoletani, che siamo orgogliosi di rappresentare e promuovere, utilizzando in primo luogo, solo ed esclusivamente, le trafile in bronzo”. Lavorare con lentezza il prodotto e con la stessa pazienza dei maestri pastai del '900, che lasciavano asciugare all'aria aperta, per strada (si pensi alle numerose stampe antiche dei primi pastifici del Novecento) la loro pasta. L'attesa del giusto tempo di essiccazione, è questo il concetto di base recuperato e tramandato. Un tempo di attesa che per alcuni formati arriva anche a due giorni.

La produzione

Il Pastificio Leonessa produce pasta secca (van-

Le Aziende Informano

ta 104 formati), fresca (lavorata artigianalmente e con grande creatività, garantendo quindi ogni giorno nuovi sapori e combinazioni) e per celiaci (il primo punto vendita in Campania, a Cercola). Il Pastificio Leonessa ha inoltre il riconoscimento del marchio "Sapori di Campania" (marchio per la qualità e la tipicità dell'agroalimentare campano per valorizzare le risorse di tradizione e di cultura che esprimono i vari territori della regione) con la linea "Fior di Grano", pregiata perché prodotta con grano 100% campano, proveniente da Valle-saccarda, dove Natale di Fonzo, direttore dell'Istituto Sperimentale per la cerealicoltura di Foggia (Cra) ha avviato studi e ricerche, con tecniche agronomiche, che potessero garantire di impiantare appunto in Campania la coltivazione di grano.

I riconoscimenti

L'impegno costante e la ricerca continua hanno permesso oggi al Pastificio Leonessa di classificarsi tra i migliori prodotti presenti in Campania, per la tutela della filiera alimentare (con Fior di Grano) e per la sensibilità verso i consumatori, diversificando l'offerta con un continuo confronto soprattutto con i bambini (es. punto vendita per celiaci). Impegno professionale e grande passione, premiati a Bologna, al PastaTrend 2010, con il premio Golosario, e a livello internazionale, con la presentazione del Pastificio Leonessa a luglio 2010 all'Esposizione di Shanghai, per rappresentare



Pasta Leonessa è prodotto ufficiale della Scuola di Cucina Gambero Rosso di Napoli.

l'Italia alla mostra delle Eccellenze. Da settembre 2010 il Pastificio Leonessa è inoltre il prodotto ufficiale, in termini di primi piatti, della scuola di cucina Dolce&Salato di Maddaloni dello chef Giuseppe Daddio ed Aniello di Caprio, selezionato come "Pasta Napoletana" per eccellenza dal fresco, al secco, per celiaci e in fibre, ideale per il settore HoReCa. ♦



Il Pastificio Leonessa produce pasta secca, fresca e per celiaci.