



GLI **CHEF ITALIANI**
PIÙ ACCREDITATI
AL MONDO
SI UNISCONO
COMUNICANDO CON IL
CONSUMATORE:

- PER RICONOSCERE LA **QUALITÀ**
- CATTURARE IL **GUSTO**
- PRESERVARE LA **SALUTE**

GIUSEPPE
DI IORIO



ANDREA
BERNARDI



LUCA
PISCAZZI



DANIELE
CORONA



LA PASTA LEGGERA SCELTA DAGLI CHEF

Gli chef si uniscono, tramite l'Associazione Italiana Chef, per creare la società "L'ITALIANA", promuovendo la pasta leggera: per la loro cucina qualificata e per il consumatore.

Attraverso una confezione digitale, parlante ed esplicativa, spiegano, in modo chiaro, trasparente ed efficace: l'origine ed il processo di produzione.

Comunicano inoltre, attraverso il loro piatto, la loro idea di cucina e la loro cultura nei territori globali.



L'ITALIANA



GIUSEPPE
DI IORIO



ROMA ITALIA



AROMA

Via Labicana, 125
00184 Roma RM

La pasta fa bene se è fatta bene

Gli **chef** italiani di tutto il mondo
diventano testimonial e promuovono

L'ITALIANA

LA PASTA LEGGERA SCELTA DAGLI CHEF

*Healthy, sazia con gusto, è altamente digeribile,
perfetta per una dieta **low** calories, carbs e gluten*



CHEF ANDREA PASQUALUCCI



**“SPAGHETTO AGLIO,
OLIO, PEPERONCINO E
GAMBERI ROSSI”**

Lo Chef ANDREA PASQUALUCCI
vi invita a provare il suo piatto nel suo ristorante

moma



Via di S. Basilio 42, 00187 Roma RM ITALIA



www.italianaiqf.com



CAPITOLATO DI PRODUZIONE L'ITALIANA

AGRICOLTORI
SENATORE CAPPELLI
BIOLOGICO

PRODUTTORI CONFORMI
BRC - IFS - BIO
ESSICCATORI IN CELLE STATICHE
37/38°C A VENTILAZIONE
CONTROLLATA E COSTANTE

UNIVERSITÀ/NUTRIZIONISTI
PER ACCREDITARE
LA SALUBRITÀ, SENZA DON,
SENZA GLIFOSATO, BASSISSIMI
LIVELLI DI FURSINA, BASSO
GLUTINE E BASSO INDICE GLICEMICO



7500 CHEF ITALIANI
NEL MONDO

50 DOCENTI DI
ITALIAN CHEF ACADEMY

GLI CHEF PIÙ ACCREDITATI
AVVICINANO IL CONSUMATORE
DA QUALUNQUE FORMULA DISTRIBUTIVA
ALLA RISTORAZIONE DI ECCELLENZA

DANIELE SPERINDIO



SINGAPORE MALESIA



Art
di Daniele Sperindio

DAVIDEO PULEIO



ROMA ITALIA



PULEJO
RISTORANTE ROMA

DANIELE USAI



ROMA ITALIA



ILTINGO
DANIELE USAI

LA TRADIZIONE ITALIANA

**È UTILIZZARE I GRANI ANTICHI/
AUTOCTONI/SENATORE CAPPELLI,
CHE PRESERVANO LA BIODIVERSITÀ CON:**

- Un alto valore nutrizionale
- Una forza glutine bassissima
- Un basso indice glicemico

**UNA MATERIA PRIMA CHE HA UN
ALTISSIMA DIGERIBILITÀ, CON
UN ALTA CONNOTAZIONE DI
PROFUMO E GUSTO**



**I PROCESSI DI LAVORAZIONE
DELLA PASTA NON PREVEDONO
PASTORIZZAZIONE MA ESSICCAZIONE
IN CELLE STATICHE CON TEMPERATURE
NATURALI CHE NON SUPERANO I 38°C E
DOPO 80 ORE OTTIENI**

UNA PASTA GUSTOSA, NUTRIENTE E SALUTARE

**IL CONSUMATORE RICONOSCE UNA
PASTA DI QUALITÀ QUANDO É:**

**BIANCA
POROSA**

ALLA VISTA

RUVIDA

AL TATTO

**PROFUMO
DI GRANO**

ALL'OLFATTO

**AROMATICA
PERSISTENTE
CHE RICORDA
LA MANDORLA
FILIPPO CEA**

AL PALATO

AMIDO CREMOSO

IN PREPARAZIONE

**ELEGANTE DAL
GUSTO RICERCATO**

AL PIATTO



CHEF ANDREA PASQUALUCCI



**“SPAGHETTO AGLIO,
OLIO, PEPERONCINO E
GAMBERI ROSSI”**

Lo Chef ANDREA PASQUALUCCI
vi invita a provare il suo piatto nel suo ristorante

moma



Via di S. Basilio 42, 00187 Roma RM ITALIA

Il testimonial “Chef”

È un **Brand** che comunica con il consumatore, si mostra, racconta la sua storia, la sua idea di cucina e dove lavora. Mostra i suoi piatti, comprendi il valore delle materie prime utilizzate, la sua organizzazione per fare il piatto perfetto. L'italianità piena o contaminata, integrata nelle sue varie esperienze, nei vari paesi del mondo e nelle diverse culture.

La mia storia

Andrea Pasqualucci classe 89', fin da piccolo convinto che la cucina fosse stata la sua vera missione, si iscrive all'alberghiero. Inizia le sue prime esperienze all'età di 16 anni, dopo esperienze in cucine prestigiose torna a Roma al timone del ristorante Moma dove nel 2019 a 29 anni viene insignito con una stella Michelin.

Fautore da sempre di una cucina sostenibile e di territorio.

La mia idea di cucina

Associo la cucina all'arte della pittura nella quale ogni piatto va dipinto nei minimi dettagli, pensando agli ingredienti come fossero colori.

Non è semplice comporre un piatto dal sapore equilibrato con pochi ingredienti, ma per me è la massima espressione di cucina.



Per me la Pasta

Deve essere leggera e porosa, che assorbe i miei sughi dando valore al piatto. Con basso glutine, pertanto digeribile, dando un apporto di gusto e nutrimento.

DALLA MATERIA PRIMA...

GRANI SENATORE CAPPELLI
BIOLOGICI **100% Italiani**

BASSISSIMO GLUTINE
10% vs. grani comuni

BASSO INDICE GLICEMICO "40"

...ALLA LAVORAZIONE

PASTA POROSA
**Raddoppia il suo volume in cottura e
assorbe i sughi**

TRAFILA AL BRONZO
Trattiene i condimenti

NON PASTORIZZATA, ESSICCATA CON
VENTILAZIONE CONTROLLATA IN
CELLE STATICHE A 38°C PER MINIMO 48 ORE
Valori nutrizionali inalterati

BASSO LIVELLO DI FUROSINA
fino a 110mg su 100g di proteine

COLORE CHIARO
Indice di qualità della pasta

CEDE ABBONDANTE E CREMOSO AMIDO
Perfetto per amalgamare il piatto

MATTEO ARCIDIACONO



PACCHERI



LANTERNE



MERLETTI

DANIEL CAVUOTO



SPAGHETTONI



FETTUCCINE

ANDREA PASQUALUCCI

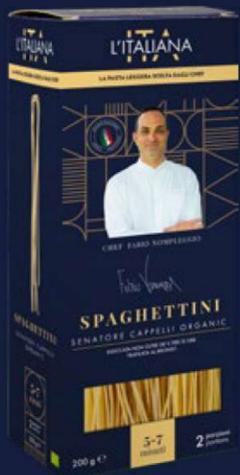


SPAGHETTI



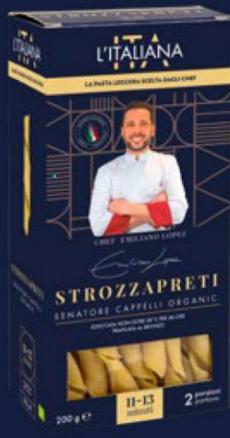
ELICHE

FABIO NOMPLEGGIO



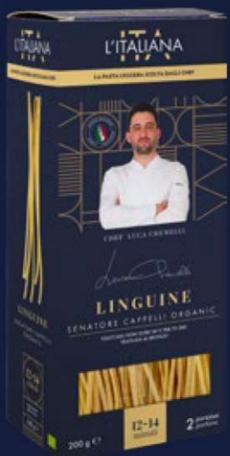
SPAGHETTINI

EMILIANO LOPEZ



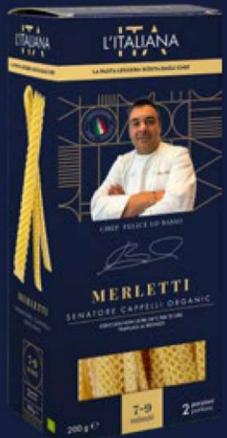
STROZZAPRETI

LUCA CHEMELLI



LINGUINE

FELICE LO BASSO

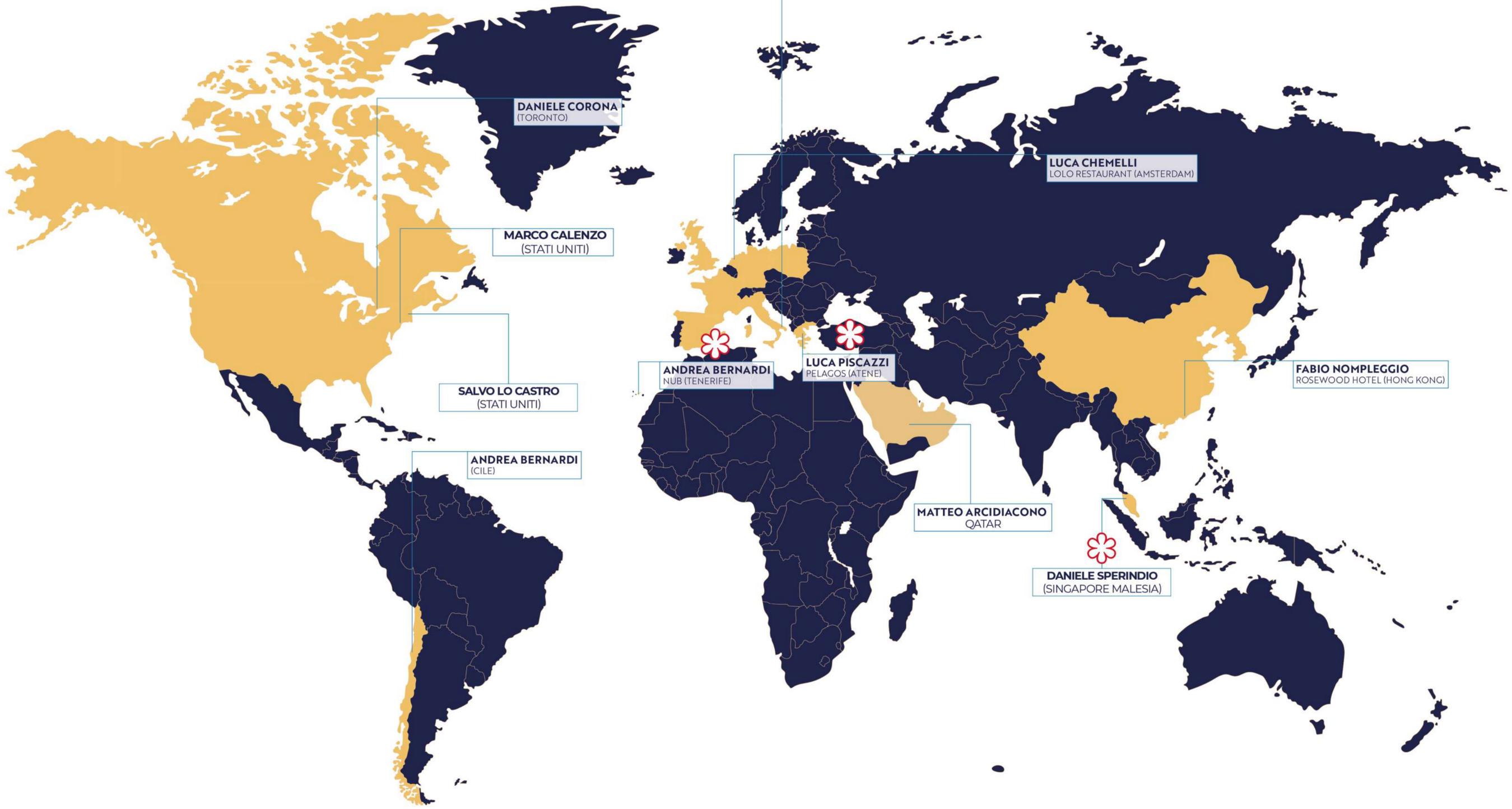
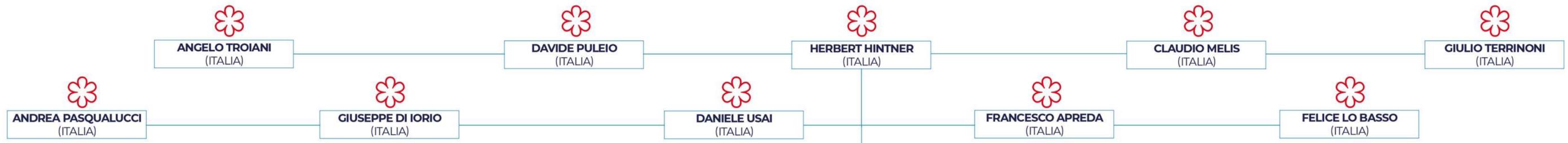


MERLETTI

GIUSEPPE DI IORIO



PACCHERI REALI



L'ITALIANA

LA PASTA LEGGERA SCELTA DAGLI CHEF

ASSORTIMENTO PASTA SECCA nei formati corta, lunga e maxi

PACKAGING HO.RE.CA



SCATOLA AMERICANA





MACCHERONE REALE
6 - 8 min.



STROZZAPRETI
11 - 13 min.



ZITI TAGLIATI
6 - 8 min.



PACCHERI
11 - 13 min.



TRIPOLINE TAGLIATE
6 - 8 min.



LANTERNE
7 - 9 min.



ELICHE
11 - 13 min.



TROTTOLE
12 - 14 min.



PACCHERO REALE
10 - 12 min.



CASAROLE
7 - 9 min.



FIACCOLE
6 - 8 min.

FORMATI CORTI

FORMATI CORTI SPACIALI



SPAGHETTINI
5 - 7 min.



SPAGHETTI
10 - 12 min.



SPAGHETTONI
14 - 16 min.



LINGUINE
12 - 14 min.



FETTUCCINE
13 - 15 min.



SAGNE TORTE
11 - 13 min.



CANULE
10 - 12 min.



MERLETTI
7 - 9 min.



LASAGNA RICCIA
11 - 13 min.



MANICOTTI
11 - 13 min.

FORMATI LUNGI

FORMATI LUNGI SPACIALI