

## **Spaghetto 2.3, la nuova pasta di Casa Fiorini firmata**

### **Giuse Ricchebuono, con Acqua Calizzano**

#### **Ad Aromatica in anteprima il prodotto della rete tra imprese d'eccellenza del savonese**

Presentato ieri ad Aromatica il progetto Spaghetto 2.3, la nuova pasta firmata dallo chef Giuse Ricchebuono e realizzata in collaborazione con Casa Fiorini, storico pastificio di Varazze, e Acqua Minerale Calizzano. Un progetto totalmente ligure, una rete tra imprese di eccellenza del savonese. Si tratta di uno spaghetto classico, prodotto con semola da selezionatissimo grano duro italiano. L'eccellenza delle materie prime è esaltata dalla trafilatura al bronzo e completata da un processo di essiccazione lunghissimo a bassissima temperatura, che rivela la cura artigianale con cui viene realizzata questa nuova creazione di Casa Fiorini. Di forma a U, allungatissimo, perché lasciato a essiccare intero a bassa temperatura per 36 ore, bello, ruvido, poroso, chiaro nel mostrare tutte le differenze da uno spaghetto qualsiasi.

Lo Spaghetto 2.3 che verrà presto messo in commercio è stato protagonista del cooking show di chef Alberto Moretti (Vescovado, Noli), che ha proposto una ricetta con piselli, gambero di Sanremo e pesto d'erbe.