Cibus 2022: Felicia debutta nell'Horeca con tre linee di pasta healthy

026abc310c515d83026c4998463fa6c0jpg-1-a987ec02

"Tutti gli operatori intervenuti hanno confermato che il Made in Italy agroalimentare è la ricetta ideale non solo per la ristorazione, ma anche per il retail, dove Felicia, brand di Andriani, è sempre più protagonista nel mercato dell'alimentazione healthy e punto di riferimento del comparto, in Italia e all'estero, proponendo un nuovo modello alimentare, gustoso e consapevole, legato alla tradizione del suo territorio".

Così Domenico Mazzilli, direttore generale di **Andriani**, ha commentato la partecipazione di Andriani spa, Società benefit a **Cibus 2022**.

La nuova linea per l'Horeca

La manifestazione parmense è stata l'occasione ideale per presentare ufficialmente la nuova linea di pasta a marchio **Felicia Professional, dedicata al canale Horeca**, che si compone di tre linee di pasta, interpreti del modello di alimentazione improntata al gusto, all'equilibrio, al benessere e all'ottimismo.

A questo proposito, in occasione di Cibus l'azienda ha ospitato una tavola rotonda tra i principali player del **mondo del fuori casa**, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e i rappresentanti aziendali di Andriani. Il confronto, moderato da Monica Nastrucci di OOH Gruppo Food, ha evidenziato i benefici nutrizionali e l'impronta sostenibile di un prodotto a base di cereali e legumi, alternativo alla pasta tradizionale, che risponde, anche nel fuori casa, alla crescente richiesta di piatti sani ed equilibrati. Molto seguiti gli interventi a cura di Leopoldo Resta, ad CIR Food, Società cooperativa italiana di ristorazione, Davide Antonini, ad Scelgo spa, Giandomenico Baita, direttore

commerciale Cattel, Floriana Gigante, category manager Zona Pasta e Riso, Paco Zanobini, chef consulente De Smart Kitchen, Luca Grasselli, chef Cascina Lago Scuro, Domenico Mazzilli, direttore generale Andriani, Mattia Caravella, Sustainable Sourcing Andriani e coordinatore progetto Unisg Pollenzo, Matteo Doveri, ufficio relazioni e partnership di Unisg Pollenzo.

A conclusione dell'evento, la degustazione di alcune delle referenze più rappresentative della linea Felicia Professional sapientemente cucinate dagli chef Massimo Buono e Giovanni Cifarelli, tra cui le Penne Mais e Riso (Linea Classic) e tre referenze della Linea Premium, gli Spaghetti alla Spirulina, gli Spaghetti di Lenticchia nera beluga e le Maltagliatella riso integrale e lenticchie rosse che nel corso della Fiera oltre a essere esposte nell'Innovation Corner tra i 100 prodotti più innovativi selezionati da Cibus, sono state inserite da Food Service tra i 30 prodotti best in Show dell'innovazione.

Felicia a Cibus tra premi e show cooking

Sempre in tema di riconoscimenti, Felicia è stata premiata nel corso degli Awards Grocery & Consumi per la miglior attività in-store 2021 della pasta, legata alla sua campagna di comunicazione alimentiamo l'ottimismo. Molto partecipata la **"CooK&Feel Healty Pasta Edition"** curata da Serena Missori, medico chirurgo ed esperta di nutrizione, in tandem con gli chef Cifarelli e Buono, sia in presenza sia sui canali social di Felicia e della nota dottoressa: la diretta IG delle ricette ha contribuito a una corposa interazione digitale con i food lovers che da tutta Italia si sono collegati per far tesoro di preziosi consigli, per sperimentare nuovi abbinamenti e imparare a prendersi cura di sé. Tra i protagonisti delle Show Cooking Editions quotidiane, anche l'inedita Instant Cup Felicia, Pasta e Cous Cous, naturalmente gluten free, ha incontrato il gradimento del pubblico, confermando la bontà di un prodotto che punta a intercettare un target internazionale più giovane, tra cui i millennials, e gli esploratori di sapori, che non rinunciano a un buon primo piatto gustoso, italiano e pronto in pochi minuti.