Il nuovo finger food da aperitivo? Usa la pasta 3D

arianna-consiglio-e-blurhapsody-pasta-3d-finger-food-f2aec113

La prima linea al mondo di pasta finger food è stata lanciata da BluRhapsody, start up di Barilla da anni dedita ad audaci sperimentazioni con la tecnologia. La novità è stata presentata da Exit a Milano.

C’è un modo innovativo, ma anche semplice e sicuramente d’impatto, e pure sostenibile, per realizzare finger food all’ora dell’aperitivo: la propone **BluRhapsody**, la start-up di Barilla nota per la rivoluzionaria pasta fresca stampata 3D, che ha lanciato la prima pasta 3D essiccata per finger-food.



Disponibile in tre formati – a forma di stella, cestino e cuore – consente di realizzare **monoporzioni scenografiche** e facilmente gestibili, che è poi l’asso nella manica del finger food: si prendono con due dita e si mettono in bocca. Senza piatti o poco sostenibiliciotole e posate di plastica.

L’alimento bandiera della cucina italiana, la pasta, viene cosi? rielaborato secondo una nuova visione resa possibile dalla **tecnologia della stampa 3D**. Ecco nascere Cube, Cupid, Sky, il bicchierino quadrato, il cuore tridimensionale e la spettacolare stella venduti in una box-scrigno con cassetto che

contiene un vassoio di 12 pezzi (sul sito **blurhapsody.com** e a Milano anche su **cosaporto.it**).

La novità è stata presentata da **Exit Pastificio Urbano** a Milano con sei ricette messe a punto dalla giovane cheffe Arianna Consiglio e proposte in pairing con un cocktail o un bicchiere di vino. Le **ricette** elaborate comprendevano come “ripieni” della monoporzione di pasta Cupid zucchine alla scapece e caprino o con ceci e cozze, Cube con vitello tonnato o gambero e mandorle e Sky con parmigiana di melanzane o salsiccia di Bra, parmigiano e nocciole e sono disponibili insieme ad altre al link