Zito: apre a Roma il primo pastificio artigianale di pasta secca senza glutine

20240801165740boxzito-8a41efaf

Una **pasta realizzata con farine alternative al glutine**, trafilata al bronzo e dalla lenta essiccazione: a produrla è **Daniele Zito**, messicano di adozione capitolina, giovane cuoco e mastro pastaio nonché amante del settore enogastronomico in tutte le sue sfaccettature.

Impegnato a valorizzare cibo e gusto, Zito utilizza **materie prime di eccellenza** rispettando chi produce in armonia con l'ambiente. Per questo motivo il suo pastificio **prende le distanze dagli standard imposti dalla grande distribuzione** e si rifornisce da piccole realtà locali che producono solo materie prime dalla filiera corta e con ottime proprietà organolettiche. Le **farine ad esempio, rigorosamente macinate a pietra**, provengono dalle colline piemontesi del Mulino Marello e del Molino Peila che lavorano in biologico nel pieno rispetto delle loro cultivar e della biodiversità delle rispettive aree di coltivazione. Farine di riso, di sorgo e di grano saraceno si uniscono per dare vita a una **pasta gustosa e senza zuccheri aggiuntivi**, sia fresca che secca.

Al momento le linee principali di Zito sono tre: la **linea classica**, la **linea all'alga spirulina**, sviluppata grazie alla collaborazione con Spirulina Farm di Orbetello, e la **linea con farina di canapa**, fornita dall'azienda bio Canapa Campana. Ad accomunarle è la **tenuta della cottura** che conferisce alla pasta **un'ottima capacita? di mantecatura pur essendo senza glutine**, ma è anche ricca di fibre e preziosi antiossidanti che la rendono un alimento leggero, nutriente e adatto a tutti i palati.

Zito è un prodotto erogabile come alimento senza glutine dal Ministero della Salute. La scelta di produrre pasta da cereali naturalmente privi di glutine **non nasce però dall'intenzione di classificarsi come un prodotto pensato esclusivamente per le persone celiache**, ma mira piuttosto a far conoscere al pubblico i sapori delle materie prime nostrane con un'attenzione particolare a una **sana alimentazione.**