Pasta Armando, arriva la nuova linea in 8 formati diversi dedicata al foodservice

20250724125128pastaarmando-lineafoodservice1kg-51f841b2

Pasta Armando arriva nella cucina dei professionisti con **una nuova linea dedicata al foodservice**. Con il suo grano 100% italiano, la trafilatura al bronzo e la certificazione “Metodo zero residui di pesticidi e glifosato”, l'azienda irpina non solo continua a crescere nella grande distribuzione (+23% a volume e 20% a valore nel 2024) e nel gradimento delle famiglie italiane (3,5 milioni le famiglie acquirenti, con un tasso di riacquisto del 42%), ma è la pasta premium attenta anche alle esigenze degli chef. Primo fra tutti Chef Alessandro Borghese, che la utilizza nei suoi due ristoranti AB – Il Lusso della semplicità in particolare per la preparazione del suo piatto signature, la Cacio e Pepe.

Per rafforzare il rapporto con il suo pubblico di professionisti della ristorazione, Pasta Armando ha scelto di incontrarli, grazie a un’attività loro dedicata. **Tra febbraio e maggio del 2025, è infatti entrata in oltre 30 cucine, con il progetto “A scuola di cucina con Pasta Armando”** curato da Frigo Magazine, per un totale di più di 2.800 lezioni rivolte sia a cuochi amatoriali che professionisti. Di particolare rilievo, in questo senso, la partnership con l’Accademia Italiana Chef, che ha coinvolto nel panel ben 7 delle sue scuole, per una formazione ad hoc con i futuri professionisti del settore.

«*Siamo molto felici di aver realizzato questa attività, che ci ha permesso di entrare in contatto con un settore per noi rilevante e, prima d’ora, poco frequentato, quello delle Scuole di cucina* - afferma **Fabrizio Nucifora, Brand Sales & Marketing Director di Pasta Armando** -. *Farci conoscere e provare da un numero sempre maggiore di professionisti appassionati è un’opportunità importante, perché conoscendo le caratteristiche e le performance del nostro prodotto – in particolare l’alto grado proteico e la trafilatura al bronzo - siamo sicuri di intercettare le loro esigenze. Per questo, abbiamo pensato a una nuova linea di prodotto dedicata al canale Foodservice, nello specifico formato da Kg*».

La nuova gamma è disponibile da giugno ed è composta da **8 formati diversi, tra lunghi e corti**: Lo Spaghetto, La Linguina, La Chitarra, Il Fusillo Classico, Il Tortiglione, La Penna Rigata, La Mezza Penna Rigata, La Farfalla.