

MASTERCHEF ITALIA: L'ABRUZZESE RUSTICHELLA PASTA UFFICIALE NUOVA STAGIONE

12 Dicembre 2023



PESCARA - Rustichella d'Abruzzo sarà la pasta ufficiale della nuova stagione di MasterChef Italia, il programma, in onda dal 14 dicembre tutti i giovedì su Sky e in streaming su Now: a fare da padroni di casa, ancora una volta, i tre grandi Chef Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli.

Lo ha annunciato la stessa azienda.

“Nel corso delle puntate dello show prodotto da Endemol Shine Italy - si spiega in una nota - gli aspiranti chef si cimenteranno in diverse prove durante le quali Rustichella d'Abruzzo sarà protagonista con i suoi formati classici della tradizione, ma anche i più innovativi”.

L'azienda, alla quarta generazione, vanta una produzione completamente artigianale: semola di grani duri selezionati, trafile

di bronzo e un'essiccazione a bassa temperatura. Nel corso degli anni la confezione di carta marrone con cui Rustichella d'Abruzzo si identifica si è affermata come premium brand di pasta in oltre 70 paesi.

“Essere partner di un programma iconico per tutti gli appassionati di cucina – spiega la titolare di Rustichella d'Abruzzo Stefania Peduzzi – rappresenta una opportunità per raccontare i nostri 100 anni, una storia di pasta e di famiglia. Siamo nel 1924 quando nostro nonno Gaetano ha avviato a Penne in Abruzzo il primo pastificio. Con nostro padre Piero la prima produzione di pasta integrale e poi l'internazionalizzazione. Siamo stati pionieri di molti progetti, restando sempre artigiani nei processi, ma all'avanguardia per la ricerca e l'innovazione che è parte della nostra storia: gli spaghetti con cottura di 90 secondi, la linea alla frutta e la riscoperta dei grani antichi. Nel 2004 abbiamo dato vita anche a Primograno: la prima filiera corta di grano abruzzese in Italia. Oggi raccontiamo la nostra antica arte di fare la pasta in tutto il mondo.”