

## **LA PASTA DEL FUTURO? È STAMPATA IN 3D A CIBUS 2016 BARILLA PRESENTA IL PROTOTIPO IN ANTEPRIMA**

*Non è fantascienza, ma la sfida lanciata dal brand emiliano, da sempre pioniere nell'innovazione di prodotto. Il nuovo prototipo di stampante di pasta a 3D sarà in mostra il martedì 10 maggio, a CIBUS, presso lo stand di Barilla. Dai ristoranti ai negozi gourmet fino alle nostre case: sono diversi i campi di applicazione dell'inedito strumento per fare paste su misura sia nella forma che negli ingredienti nella composizione.*

Chissà che faccia farebbero le nostre nonne se dicessimo loro che prepariamo la pasta con la stampante. Forse scoppierebbero a ridere, abituate da sempre a mattarello, spianatoia e rotelle tagliapasta. Invece è proprio tutto vero. Si tratta di un rivoluzionario progetto realizzato a Parma, dove **Barilla - dall'alto della sua grande esperienza nell'innovazione tecnologica -** ha messo a punto una maniera davvero innovativa per fare la pasta. Il prototipo della prima stampante 3D per pasta verrà presentato martedì 10 maggio presso lo stand Barilla a Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione, in programma a Parma dal 9 al 12 maggio.

### **FORMATI UNICI E PERSONALIZZABILI: DALLA ROSA ALLA LUNA A VORTIPA...**

La stampa della Pasta 3D è un progetto di innovazione tecnologica che **Barilla sta portando avanti da circa 4 anni, nato da una collaborazione con il centro di Ricerca Olandese TNO** (Organizzazione Olandese per la Ricerca Scientifica Applicata). **Nel 2015 è stato realizzato un primo prototipo con tecnologia di stamp3D in grado di produrre pasta fresca in 2 minuti**, utilizzando un impasto preparato solo con **Semola di Grano Duro e acqua**. Grazie a questa innovazione sarà possibile produrre formati unici, caratterizzati da forme e geometrie non ottenibili con le tradizionali tecnologie utilizzate per la produzione di pasta.

Alla fine del 2014 il concorso di design "PrintEat! Your new idea of Pasta", lanciato sulla piattaforma internazionale Thingarage, ha permesso di raccogliere nuove idee di forme di pasta da realizzare con la stampante 3D. Degli oltre 200 progetti presentati, una giuria di esperti ha premiato i vincitori: **"Rose", "Luna" e "Vortipa", tre formati realizzabili solo per mezzo della tecnologia di stampa 3D.**

### **L'IMPASTO AL POSTO DELL'INCHIOSTRO: E IN POCHI MINUTI ECCO LA PASTA, COME LA VOGLIAMO**

Preparare la pasta è facilissimo, come spiega **Fabrizio Cassotta, Innovation Pasta, Ready Meals and Smart Food Manager**: *"Basta caricare le cartucce di impasto nella macchina e il gioco è fatto. Tutto dura pochi minuti: si sceglie la forma di pasta desiderata e le informazioni vengono trasmesse alla stampante, che le materializza già pronte da cuocere, sotto forma di cubi, lune, rose e tanto altro. Formati di pasta mai visti prima fatti con gli ingredienti che più ci piacciono.*

## **DIVERSI CAMPI DI APPLICAZIONE: DAI RISTORANTI AI NEGOZI GOURMET**

Le opportunità che questa tecnologia può offrire sono molteplici. Personalizzare la propria pasta non significa solo darle la forma che si desidera, ma anche poterne cambiare il gusto, la consistenza, il colore e il valore nutrizionale, grazie all'impiego di ingredienti come verdure, legumi, farine di altri cereali integrali per avere una pasta più ricca di fibre, oppure con un contenuto proteico più alto.

Il progetto è ancora in una fase di ricerca con orizzonte temporale di medio-lungo termine: Barilla sta valutando gli scenari e le possibili applicazioni di questa innovazione coerentemente con le nuove esigenze delle persone. Oltre all'uso domestico, si pensa a veri e propri ristoranti dove sarà possibile ordinare piatti di pasta su misura dall'ipad, o negozi di pasta fresca dove ritirare l'ordine fatto online.

E i cuochi che ne pensano? *“La pasta 3D, oltre ad essere una pasta di ottima qualità, veloce in cottura ma nello stesso tempo al dente, si presta alla realizzazione di piatti gourmet”*, afferma lo **chef di Academia Barilla Marcello Zaccaria, che presenterà a Cibus 2016 una ricetta pensata proprio per valorizzare al meglio questo innovativo tipo di pasta**: Pasta 3D su crema di piselli con calamaretti spadellati, pomodorini caramellati e pinoli tostati.

## **Gruppo Barilla**

Nata a Parma nel 1877 da una bottega che produceva pane e pasta, Barilla è oggi tra i primi gruppi alimentari italiani, leader mondiale nel mercato della pasta, dei sughi pronti in Europa continentale, dei prodotti da forno in Italia e dei pani croccanti nei Paesi scandinavi. Il Gruppo Barilla possiede 29 siti produttivi (14 in Italia e 15 all'estero) ed esporta in più di 100 Paesi. Dagli stabilimenti escono ogni anno circa 1.700.000 tonnellate di prodotti alimentari, che vengono consumati sulle tavole di tutto il mondo, con i marchi: Barilla, Mulino Bianco, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla.

Il Gruppo Barilla ha un solo modo di fare impresa: *“Buono per Te, Buono per il Pianeta.”*

*“Buono per Te”* significa migliorare continuamente i nostri prodotti, incentivare l'adozione di corretti stili di vita e favorire l'accesso al cibo e l'inclusione sociale delle persone. *“Buono per il Pianeta”* significa promuovere filiere sostenibili e ridurre le emissioni di CO2 e i consumi di acqua nella fase produttiva.

Per ulteriori informazioni si prega di visitare: [www.barillagroup.com](http://www.barillagroup.com)

## **The Barilla Group**

Founded in Parma in 1877 out of a shop that made bread and pasta, Barilla is today among the top Italian food groups: leader for pasta in the world, pasta sauces in continental Europe, bakery products in Italy, and the crisp bread business in Scandinavia. The Barilla Group owns 29 production sites (14 in Italy and 15 abroad) and exports to more than 100 countries. Every year, its plants turn out around 1,700,000 tons of food products that are consumed on tables all over the world, under the following brand names: Barilla, Mulino Bianco, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla.

The Barilla Group has one way of doing business: *“Good for You, Good for the Planet.”*

*“Good for You”* means constantly improving our products, motivating people to adopt healthy lifestyles and improving food access and social inclusion. *“Good for the Planet”* means promoting sustainable supply chains and reducing the amount of CO2 we emit and water we consume during production.

For more information, please visit: [www.barillagroup.com](http://www.barillagroup.com)

For information:

**Head of Media Relations**

**Luca Di Leo**

Luca.dileo@barilla.com

Media relations

Grossi Caterina/Griguol Barbara

Caterina.grossi@barilla.com

Barbara.griguol@barilla.com

+39 0521 262217

**INC –ISTITUTO NAZIONALE PER LA COMUNICAZIONE**

Matteo De Angelis [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it); 0644160834; 3346788708

Simone Ranaldi [s.ranaldi@inc-comunicazione.it](mailto:s.ranaldi@inc-comunicazione.it); 0644160883; 3355208289