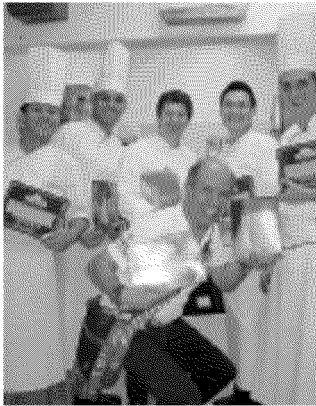


Difesa del made in Italy: come i vini, adesso anche le paste hanno la loro carta

E' STATA presentata ieri a Firenze al Westin Excelsior Florence la prima carta delle paste italiane. L'idea è di Vincenzo Spinosi (al centro nella foto a destra), mastro pastaio di Campofilone, che con i suoi Spinosini ha saputo diffondere la cultura della pasta di qualità nel mondo: «Fino ad ora — ha detto Spinosi — ci identificava la carta dei vini. Ora anche le paste avranno un loro spazio determinante nel food made in Italy sulle tavole dei ristoranti di tutto il mondo». Hanno aderito alla carta delle paste, oltre allo stesso Spinosi con Spinosini, Spinobelli maccheroncini di Campofilone, Bentagliati anche i pastifici Martelli, **Verrigni**, Felicetti,

Cipriani, Pasta dei Campi, Baronina, Castiglioni, Perna, Columbro Iris, Cocco, De Cecco, Barilla, Ferron, Voiello, Morelli, Tuscan Ferm, Royal Petrini, Cavalieri, Mancini, Latini, Sgambero Garofolo, Farà San Martino, Monte Rosso,



Setaro, F.lli Cellini, Beretta, Guerrieri, Feltra, Santarelli. Ecco invece i ristoranti dove è già possibile trovare la carta delle paste, e i rispettivi chef che la promuoveranno: The Westin Excelsior Florence e Orvm Restaurant Firenze (Giuseppe Della Rosa); Gritti Venezia (Daniele Turco); Casinò di Venezia (Adis Schiavo), Fortino Napoleonico Portonovo (Paolo Antinori) Tropical di Grottammare

(Tonino Pistoiese), Chichibio San Benedetto del Tronto (Piero); Il Giardino di San Lorenzo in Campo (Massimo Biagioli); Strabacco Ancona (Danilo Torninfoglia); Alceo di Pesaro (Alceo Rapa); Borgo Antico di Grottammare (Lamberto Lanciotti); La Rapina di San Giuliano Milanese; I Due Cigni di Montecosaro (Rosaria Morganti); Capri Court Shangri-la Musacat Oman; Red Shangri-la Manila Franco Brodino; River Club Pechino (Andrea Tranchero); Angelini Ristorante Hong Kong David Palace; Davide palace di Porto San Giorgio ed Europa 92 di Modena.

d.e.

