

Dalla focaccia alle melighe tipicità e modernità a merenda

Arriva snack salato a base di Lenticchia di Altamura Igp

Redazione ANSA ROMA 20 febbraio 2019 19:50



(ANSA) - ROMA, - Dalla focaccia ligure alle melighe piemontesi la merenda, a casa come al bar, riscopre la tradizione e le materie prime di qualità ma è pronta all'uso e anche stoccabile surgelata in freezer per le esigenze dei pubblici esercizi. E il frozen bakery sembra di tendenza nelle proposte dell'industria alimentare come dimostra il nuovo format di Vandemoortele che punta a spingere il consumo della focaccia, anche grazie a un ricco ricettario, come sostituto del panino. La focaccia è un prodotto core business per la società italiana del gruppo belga con 5.200 dipendenti e un catalogo prodotti di oltre 4.500 referenze, sia per la lunga storia sul mercato del marchio di focaccia ligure Lanterna sia per gli sviluppi della referenza nel tempo, con l'introduzione di numerose varianti, dalla focaccia nei 5 gusti - originale, con i pomodorini, ai cereali, allo stracchino e con la cipolla rossa- a quella vegana, alla pinsa, alla focaccia regionale fino alla focaccia toast presentata al Sigep e ora protagonista al Beer Attraction su food truck brandizzato.

Mentre uno snack salato a base di legumi Igp, non fritto e senza olio, è stato presentato da Cerealitalia, in collaborazione con "Terre di Altamura". "Siamo convinti - ha detto Gerardo Centoducati, direttore del Consorzio della Lenticchia di Altamura Igp - che l'impiego di questo straordinario legume in un'ampia gamma di prodotti alimentari sia un'operazione doverosa e

giusta per incrementare le opportunità di sviluppo della produzione. Prosegue il nostro impegno a valorizzare e tutelare la Lenticchia di Altamura IGP e siamo certi di essere solo all'inizio di un grande percorso che porterà questo prodotto della terra sulle tavole di tutti gli italiani". Dai due stabilimenti di Corato (Bari) e Frigento (Avellino), l'azienda che conta 100 dipendenti ed è presente in 33 paesi nel Mondo, distribuirà nei supermercati confezioni da 70gr nelle varianti "Lenticchie, pomodoro e basilico" e "Ceci e rosmarino" ad alto contenuto di fibre.

Snack a misura di persone con celiachia sono infine proposte da Farmo che con le 'Melighe di pasticceria' riscopre in versione gluten free ricetta dei frollini tradizionali d'origine piemontese, caratterizzati da consistenza croccante, friabilità e un gradevole aspetto dorato grazie alla presenza di mais. (ANSA).