

LA GIOIESE "PASTA MARELLA" ALLA CONQUISTA DELLA CINA-foto

Scritto da Dalila Bellacicco

Martedì 08 Agosto 2017 12:04



La pasta Marella prodotta a Gioia conquista il mercato cinese e **concede l'esclusiva della vendita** ad oltre un milione di

potenziali clienti della

Chunbo

, società con 300 dipendenti diretta da donne e fondata da una imprenditrice:

Scritto da Dalila Bellacicco
Martedì 08 Agosto 2017 12:04

Wang Xin

.

E-commerce, dunque, di altissimo livello con enormi potenzialità di crescita per il pastificio gioiese, **un gioiello di artigianale creatività e bontà in cui Antonio Marella** da trenta anni **in veste ogni sua energia**

.

Ed è con entusiasmo, nonostante le tante difficoltà a cui oggi un imprenditore deve far fronte per mantenere sana la sua azienda e garantire il lavoro ai dipendenti, che Antonio Marella affronta questa nuova sfida, mantenendo intatta l'etica di una **produzione artigianale attentissima alla qualità del prodotto**

.

Nulla viene, infatti, sacrificato al profitto e la lavorazione manuale, dalla "composizione" alla confezione, impegna tutti e 48 i dipendenti.



Un prodotto così speciale non poteva passare inosservato... Ed infatti galeotto fu il "**Cibus connect**" di Parma! In questa prestigiosa fiera del "food made in Italy" la pasta Marella viene scoperta

Scritto da Dalila Bellacicco
Martedì 08 Agosto 2017 12:04

ed apprezzata...

La Chunbo visita lo stabilimento gioiese

, ne osserva affascinato i metodi di lavorazione,

assapora la nostra tradizione

ed è questo che insieme al prodotto trasmette in esclusiva ai suoi clienti, formandoli al gusto.

PASTA... D'AUTORE

A far la differenza, le geniali strategie di marketing di Valerio De Palma e Donato

Demarinis e la creatività di Antonio Marella, il quale progetta personalmente i vari formati - ad esempio i maccheroni quadrati, il paguro ed altre forme spesso "copiate" dalla concorrenza

-, e **disegna le eleganti confezioni**, suo il sigillo

rosso in ceramica. Inoltre l'imprenditore

seleziona personalmente e con cura le materie pr

ime utilizzate: grano e semola rigorosamente locali, controllati e selezionati tra i migliori, lavorati attraverso **un complesso procedimento di essiccazione** che fa la differenza:

20 a 70 ore a 36° su telai in legno

per conservare

da

**intatte proprietà organolettiche,
proteine ed aminoacidi**

. Un processo di fermentazione che rende la pasta porosa...

la sua resa in cottura a 6, 12 o 18 minuti è praticamente doppia

, rispetto a paste normali, per cui è consigliata nelle diete ipocaloriche.

Le trafile in bronzo, anch'esse progettate per i vari formati, **ricamano sulla superficie della pasta un reticolato** che cattura il

condimento e rende il sapore assolutamente unico.

“Il processo di essiccazione a 36° oltre ai benefici nutrizionali - dichiara **Antonio Marella** - rende la pasta digeribilissima.

Le semole che utilizziamo provengono da grani antichi

non coltivati con metodi intensivi e

privi di glifosato

, un diserbante con cui si irrorava il grano soprattutto del nord America per “asciugarlo” ed evitare muffe. Insieme alle micotossine è causa di tanti danni alla salute e ve n'è traccia ovunque.

Scegliere con attenzione il cibo è il primo passo per aver cura della propria salute

, ed occorre diffidare di quel che viene proposto a prezzi bassissimi o sotto costo. Meglio mangiar meno ma sano! Ad esempio,

per la colorazione della pasta non utilizziamo additivi

ma

solo ingredienti naturali:

spinaci, barbabietole, curcuma

... il processo d

LA GIOIESE "PASTA MARELLA" ALLA CONQUISTA DELLA CINA-foto

Scritto da Dalila Bellacicco
Martedì 08 Agosto 2017 12:04



Alcune foto della pasta marella e complete per un aperitivo o un pranzo leggero. La pasta marella è una pasta di semola di grano duro con un'impasto particolare che la rende molto resistente e adatta per essere cotta in acqua bollente.



La pasta marella è una pasta di semola di grano duro con un'impasto particolare che la rende molto resistente e adatta per essere cotta in acqua bollente. È una pasta di semola di grano duro con un'impasto particolare che la rende molto resistente e adatta per essere cotta in acqua bollente.

LA GIOIESE "PASTA MARELLA" ALLA CONQUISTA DELLA CINA-foto

Scritto da Dalila Bellacicco
Martedì 08 Agosto 2017 12:04



PRIMA GIOIELLA: UN WORKSHOP Per questo autunno, la Gioielleria di viale Mazzini ha organizzato un workshop di pasta, in collaborazione con la pastaio Marelle. Le

