



London 2012

La pasta RUMMO Lenta Lavorazione® per gli atleti di Casa Italia

L'azienda beneventana RUMMO sarà a Londra per le Olimpiadi insieme ad altri marchi in rappresentanza di una piccola area della Campania custode di arte, storia e tradizioni millenarie, il Sannio. Grazie alla Azienda speciale Valisannio della Camera di Commercio di Benevento, i Fusillotti e i Mezzi Paccheri Rummo Lenta Lavorazione® saranno protagonisti del menu di due cene di gala il 5 e il 7 agosto presso il ristorante di CASA ITALIA, ad opera dell'executive chef Angelo D'Amico dell'UNA Hotel Il Molino, che è proprio nell'edificio dove è nato l'antico pastificio RUMMO.

Per l'azienda, oggi alla sesta generazione, fiore all'occhiello dell'industria campana e simbolo della qualità Made in Italy nel mondo, è una occasione speciale per far ulteriormente conoscere una pasta che è il risultato di oltre 160 anni di esperienza nella selezione delle migliori materie prime e di un metodo di lavorazione antico ed esclusivo. La pasta RUMMO Lenta Lavorazione® è realizzata con il Metodo brevettato Lenta Lavorazione® e con le migliori semole di grano duro che la natura possa offrire - con una percentuale di proteine del 14,5%, fra le più alte del mercato - per offrire un "piacere ineguagliabile certificato" per la eccezionale tenuta alla cottura. Il risultato è dunque una pasta sempre al dente, ideale per il salto in padella, che nella nuova veste grafica premium e fortemente distintiva, trova il riconoscimento del suo valore nel segno di una tradizione che risale al 1846. "Guardiamo al futuro ricordando la nostra storia - ha affermato Cosimo Rummo, Presidente e Amministratore Delegato Rummo Spa - un signum in continuità con il passato per dare più forza ai nostri valori, alla capacità di innovare, alla dedizione al lavoro, alla centralità delle persone, alla ricerca ossessiva della perfezione che contraddistingue ogni nostra azione".

Una pasta eccellente, l'unica in Italia ad essere prodotta nel rispetto dell'ambiente grazie al moderno impianto di trigenerazione che ha abbattuto di oltre il 30% le emissioni di CO2 (Premio Legambiente 2010).

MEZZI PACCHERI RUMMO Lenta Lavorazione® CON FINTA GENOVESE DI TOTANI E COLATURA DI ALICE

Ricetta dell'executive chef Angelo D'Amico dell'UNA Hotel Il Molino, Benevento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

280 g di Mezzi Paccheri RUMMO Lenta Lavorazione®
300 g di totani
50 g di cipolla
1 foglia di alloro
20 g di sedano
1 spicchio di aglio
2 cucchiaini di vino bianco
olio, sale, noce moscata, parmigiano reggiano quanto basta
un cucchiaino di colatura di alice

PROCEDIMENTO: Sbollentate i totani in acqua e sale per 10/15 secondi e passateli nel tritacarne. Nel frattempo, in una casseruola fate rosolare con aglio e olio la cipolla, il sedano e successivamente aggiungete i totani precedentemente tritati. Fate stufare per alcuni minuti con il vino bianco, lasciatelo evaporare e quindi bagnate con un po' di fumetto di pesce. Grattugiate la noce moscata, aggiungete le foglie di alloro e portate a cottura per 10 minuti. Cuocete i Mezzi Paccheri in abbondante acqua salata, scolateli e saltateli nella salsa precedentemente preparata aggiungendo un cucchiaino di colatura di alici e una spolverata di parmigiano reggiano.

RUMMO LENTA LAVORAZIONE®

Guidata da Cosimo Rummo, Presidente e Amministratore Delegato, e dal figlio Antonio, Responsabile Marketing, l'azienda produce e commercializza 140 formati di pasta tra secca, biologica, integrale, all'uovo, con tassi di crescita annui superiori al 30%, grazie anche a investimenti a breve e a medio termine, sia nel settore produttivo sia logistico, per più di 50 milioni di euro. Due stabilimenti, 9 linee di produzione, 19 linee di confezionamento, una capacità produttiva di 140.000 tonnellate all'anno e un magazzino completamente automatizzato. Con 150 dipendenti diretti e un milione di quintali di pasta prodotti all'anno e venduti in Italia e all'estero - in 30 paesi tra cui in particolare Gran Bretagna, Germania, Stati Uniti d'America e Giappone - RUMMO è impegnata anche nella tutela ambientale, grazie all'avvio di un trigeneratore che ha ridotto di oltre il 30% le emissioni di CO2.

Per informazioni: www.pastarummo.it

press contact: GWEP public&media relations | Guendalina Perelli | 0243511051 - 329/9388286 | guendalina@gwep.it

Rummo S.p.A. Contrada Ponte Valentino 82100 Benevento Numero verde 800 883 055