

Incantati da Legù, la pasta non pasta conquista il Pirellone

Pubblicato: Mercoledì 22 Febbraio 2017



Andrea Zavattari e Monica Neri hanno deciso di fare il grande passo **spinti da un problema di salute durante la gravidanza del loro primo figlio** che oggi ha due anni. La pasta non pasta, realizzata con soli legumi come ceci e fagioli, è nata da una necessità e da uno studio universitario che nel frattempo stava sviluppando la possibilità di creare un prodotto bilanciato a livello nutrizionale che potesse riportare al centro della dieta mediterranea i legumi.

Cattaneo in visita

Oggi, martedì, l'Aime con il presidente **Armando De Falco** e il direttore **Gianni Lucchina**, e il presidente del Consiglio Regionale **Raffaele Cattaneo** hanno fatto visita alla Itineri, piccola realtà del comparto alimentare che ha il suo cuore produttivo in via Petrarca ad Albizzate dove nel laboratorio Andrea e un collaboratore realizzano fusilli, paccheri e altri tipi di pasta mentre in negozio e in ufficio ci sono Monica, una dipendente ed una stagista.



Come nasce la pasta non pasta

L'attività è partita un anno e mezzo fa e dopo le prime difficoltà dovute all'assoluta novità del prodotto, ora producono fino a 600 kg di prodotto al giorno che viene distribuito in una rete di circa 150 negozi in tutta Italia ma anche nella media e grande distribuzione: «Per noi la vera svolta è stata entrare in **Eataly** – racconta Andrea – anche se non ci guadagniamo molto in termini economici abbiamo avuto un fortissimo riscontro dal punto di vista dell'immagine». Così si sono avvicinati anche grandi marchi della distribuzione come **Iper** ed **Esselunga**.

Competenza e professionalità

Andrea e Monica vengono da una formazione di settore (entrambi sono diplomati alla scuola alberghiera e Monica ha anche studiato nutrizionismo, ndr) quindi hanno il pieno controllo della materia e il loro prodotto – unico al mondo per la modalità con cui viene realizzato – è il frutto di conoscenze accademiche ma anche di prove su prove e voglia di rischiare con un investimento importante nell'ordine delle centinaia di migliaia di euro.

Cosa mangi se compri Legù

Il risultato è una pasta (non pasta) fatta di legumi al 100%, senza glutine, ricco di proteine vegetali, pronto in 3 minuti e, soprattutto, buono. È possibile acquistare i [prodotti Legù](#) anche nella sede aziendale di Albizzate dove troverete Andrea e Monica, pronti a spiegarvi come nasce la loro linea di prodotti, le proprietà benefiche e il miglior modo per gustarli.

Entusiasta il commento del presidente Cattaneo: «Un prodotto sano e innovativo che dice come il segno del nostro territorio sia la capacità di costruire il nuovo. Ringrazio Aime per avermi fatto conoscere questa realtà».

Orlando Mastrillo

orlando.mastrillo@varesenews.it