

TIRRENA

Frescobaldi: arriva Tirrena, pasta 100% made in Tuscany, Grani Antichi tra Mare e Terra di Toscana

Firenze – 16 gennaio 2023 - Tirrena è una pasta **espressione del suo territorio**. Un territorio sito a Sud Ovest di Firenze, nei terreni Frescobaldi, favoriti dalle brezze del Mar Tirreno e curato con sapienza. Creata con **Grani Antichi** di varietà Cappelli, Khorasan ed Evoldur, **Tirrena** ha un'**essiccazione naturale** che ne conserva inalterate le qualità organolettiche. Il grano viene coltivato in un **terroir** ottimale per la coltivazione dei Grani Antichi, grazie alla **simbiosi tra freschi terreni, clima mite e brezze pomeridiane del Mar Tirreno**.

“La filosofia della nostra azienda è quella di esaltare il territorio. Questa è da sempre la filosofia dietro ogni nostro prodotto. Dagli anni '80 abbiamo portato la nostra filosofia anche al mondo dell'olio extra vergine di oliva, lanciando il marchio Laudemio. Oggi pensiamo che possiamo trasferire gli stessi valori e parlare di Terroir anche nel settore della pasta”.

Lamberto Frescobaldi – Presidente Marchesi Frescobaldi.

La storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Questo legame profondo e ancestrale con la propria terra non è mai venuto meno: da 30 generazioni i Frescobaldi coniugano tradizione e innovazione, esperienza e creatività, sempre alla ricerca dell'eccellenza. Frescobaldi è, ancora oggi, una delle più importanti aziende agricole familiari del panorama italiano. Il nome “Frescobaldi” porta con sé la responsabilità di **trarre il meglio dal territorio toscano**, attraverso una coltivazione rispettosa dell'ambiente e della naturale diversità delle tenute di famiglia.

La pasta Tirrena è prodotta con una semola “semintegrale”, il **semolato**, meno raffinata dalla macinazione, avente maggiore contenuto di fibre, polifenoli, germe di grano e vitamine.

“Siamo onorati e orgogliosi della fiducia che Frescobaldi ci ha dimostrato nell'affidarci un progetto così importante e ambizioso, è stato emozionante lavorare su un blend di Grani Antichi come il Cappelli, il Khorasan e l'Evoldur coltivati nei terreni Frescobaldi siti a Sud Ovest di Firenze”.

Marco Fabbri – CEO Pastificio Artigiano Fabbri.

L'essiccazione naturale: La pasta viene essiccata **dalle 72 alle 144 ore** in celle statiche a **temperature rigorosamente al di sotto dei 38° C** per favorirne la digeribilità e mantenere intatte le qualità organolettiche del prodotto. Ciò garantisce di **conservare inalterato il sapore del grano** e conferisce alla pasta, oltre a innumerevoli benefici per la nostra salute, una straordinaria capacità di assorbire i condimenti.

“Abbiamo fatto tesoro dell'esperienza che abbiamo vissuto in questi anni con l'olio extra vergine d'oliva Laudemio, vivendo in prima persona l'attenzione da porre quando si cerca di produrre un prodotto di qualità. Da questa volontà di proseguire il lavoro per restare nelle boutique dell'eccellenza gastronomica abbiamo tratto il desiderio di produrre una pasta, vera colonna portante dell'italianità sulla tavola di tutto il mondo. Tirrena è il frutto di tutte le attenzioni che abbiamo potuto e desiderato interiorizzare in questi anni di lavoro”.

Matteo Frescobaldi – Marketing Manager.