

ROBERTA ANTONIOLI



# PASTAI SANNITI

ALCHIMIE DI GRANO

## PASTAI SANNITI

**Arriva la prima linea di pasta firmata dallo chef Giuseppe Iannotti.**

Milano, novembre 2024

Lo chef Giuseppe Iannotti presenta il suo nuovo progetto creativo, la linea di pasta Pastai Sanniti. Una selezione di diversi formati di pasta studiati dallo chef per ottenere un indice di glutine bassissimo e racchiusi in un packaging elegante, in confezioni da 980 grammi che permettono porzioni ottimizzate da 70 grammi a persona. Il nome è ovviamente un omaggio alla terra di Iannotti, il Sannio, luogo che ospita il Krèsios di Telese Terme, Ristorante 2 stelle Michelin, e l'annesso Laboratorio di ricerca gastronomica. Il logo della linea rappresenta il folletto Mazzamauriello, personaggio del folclore sannita, a cui i pastai della zona erano soliti lasciare un piatto di pasta pronto all'interno del pastificio, dove si lavorava fino a notte fonda. Così ci si ringraziava il folletto e tutto andava liscio. Spiritello dispettoso e furbo, il Mazzamauriello, preso per la gola, non si sarebbe comportato più male e avrebbe invece portato fortuna.



## ROBERTA ANTONIOLI



“La pasta di Pastai Sanniti nasce da grano coltivato sul pianeta Terra, con una selezione dei migliori grani italiani e internazionali, scelti per garantire un basso indice di glutine e un alto contenuto proteico”, spiega Giuseppe Iannotti. “Ogni fase della produzione è pensata per preservare la qualità e il benessere: l’impasto viene estruso sottovuoto e raffreddato delicatamente per proteggere la maglia glutinica, mentre la lenta essiccazione a basse temperature garantisce una texture perfetta e una maggiore digeribilità.” Inoltre, essendo più essiccata e con meno umidità, la pasta si espande di più in cottura. Una pasta innovativa, ideale per affrontare le nuove sfide di intolleranze e allergie alimentari senza rinunciare al gusto.

I formati previsti sono 11: Spaghetti, Spaghettoni, Fusilloni, Mezzanelli, Paccheri, Tubettini, Mezze maniche rigate, Linguine, Caserecce, Rigatoni e Candele spezzate.



# ROBERTA ANTONIOLI



## **GIUSEPPE IANNOTTI**

Classe 1982, sta dietro ai fornelli da quando di anni ne ha solo 6. Laureando in Ingegneria Informatica, ritorna al suo vero amore, cucinare, compiendo una formazione da autodidatta, a parte uno stage formativo presso Alinea a Chicago, tre stelle Michelin.

Dal 2007, prima a Castelvenere e poi a Telesse Terme, sempre nel beneventano, è a capo del Krèsios, punto di riferimento per la gastronomia d'eccellenza campana.

In ogni piatto dello chef il legame con il territorio è vivo, così come la ricerca di materie prime d'eccellenza reperibili in ogni luogo del mondo, che danno vita a una cucina ricercata, premiata con una stella dalla Guida Michelin nel 2013 e raddoppiata nel 2021, che guarda avanti e che al contempo è saldamente radicata in ciò che la tradizione ha da offrire.



# ROBERTA ANTONIOLI

Dopo Krèsios nasce anche 8pus, il fish delivery di successo lanciato in piena pandemia, sempre di pari passo con lo studio del IannottiLab, la fucina interattiva di scienza gastronomica. Infine, dal 2022, la gestione dell'intero progetto Luminist a Napoli, presso Gallerie d'Italia di Intesa Sanpaolo, con l'apertura di 4 spazi nello storico edificio della centralissima via Toledo: una caffetteria, un bistrot, il ristorante fine dining 177Toledo e il cocktail bar Anthill.

---

## **ROBERTA ANTONIOLI PR STUDIO**

*Roberta Antonioli, classe 1964, da oltre 20 anni opera nell'ambito della comunicazione, prestando la sua attività per alcune delle più importanti Agenzie di Milano in diversi settori, quali moda, beauty, technology, turismo, financial e food & beverage, fino a fondare la propria agenzia nel 2003.*

*Attualmente **Roberta Antonioli Pr Studio** ha focalizzato la sua aerea di competenza nel settore dell'alta ristorazione e del beverage di lusso, supportando e affiancando alcune della realtà enogastronomiche più importanti del panorama italiano e internazionale e sviluppandone strategie di comunicazione.*

---

