



LA STORICA A.BARBAGALLO DI MAURO DEBUTTA A SANA 2019 CON UN PACKAGING SOSTENIBILE E INNOVATIVO, 100% CERTIFICATO COMPOSTABILE

Azienda leader nel settore della produzione di pasta e farine da grani antichi siciliani Bio e semi di carrube, la A.Barbagallo Di Mauro fa il proprio esordio a Sana 2019 all'interno del padiglione 28, stand C/8- D/7

Catania, 5 settembre 2019 - Dopo 30 anni di commercializzazione all'estero, la storica A. Barbagallo Di Mauro rientra sul mercato italiano scegliendo **Sana 2019** per presentare la sua selezione di pasta biologica, racchiusa in nuovo packaging sostenibile e innovativo. Una **confezione compostabile certificata e biodegradabile di origine 100% naturale, da smaltire nell'umido**.

In occasione della 31esima edizione di Sana, il Salone Internazionale del biologico e del naturale, che si svolgerà a Bologna da venerdì 6 a lunedì 9 settembre 2019, la A. Barbagallo Di Mauro, azienda storica leader nel settore della produzione di pasta e farine da grani antichi siciliani Bio e farina di semi di carrube, sarà presente nel **padiglione 28 dedicato ai prodotti locali, regionali ed internazionali all'interno dello stand C/8 e D/7 della Regione Siciliana** con uno spazio allestito ad hoc per guidare i visitatori alla scoperta di una storia d'eccellenza lunga più di 100 anni. Una storia di famiglia iniziata nel 1911 a Fiumefreddo di Sicilia (Catania) che con passione ed orgoglio si tramanda di padre in figlio fino ai giorni nostri.

Oggi come ieri, unendo la lunga tradizione di famiglia alla voglia di innovare, la A. Barbagallo Di Mauro produce **pasta e farine come Natura vuole**.

Solo il miglior grano siciliano biologico, selezionato con cura e lavorato con metodo artigianale secondo la ricetta tradizionale.

Il processo di molitura graduale, la pastificazione entro le 24h con acqua pura dell'Etna, la trafilatura al bronzo e la lenta essiccazione a bassa temperatura, fanno sì che la pasta mantenga inalterate le sue proprietà nutritive e l'aroma inconfondibile ed autentico del buon grano.

L'esclusiva selezione presentata a Sana 2019, in particolare, viene prodotta da diverse varietà di grani antichi siciliani Bio e cereali antichi, fra i quali Russello e Timilia. Un tradizionale processo di molitura integrale ne interpreta al meglio le loro ricchezze, mantenendo inalterate le proprietà nutrizionali presenti nel chicco e l'equilibrato rapporto tra amido e glutine, rendendolo un prodotto più leggero e digeribile. I profumi e i sapori del passato rivivono così in un piatto di pasta fumante, dal colore bruno come la terra dell'Etna che le dà i natali. Un prodotto unico, pensato per soddisfare la creatività e la ricerca di qualità e benessere, a casa così come nelle cucine stellate.

Con una filiera corta e trasparente, 100% siciliana, l'uso di energia solare, il riciclo di aria calda in fase di essiccazione della pasta, la A. Barbagallo Di Mauro ha ridotto drasticamente i consumi energetici e il proprio impatto ambientale, rendendo il suo processo di produzione fra i più green della sua categoria ed i suoi prodotti un concentrato di salute e qualità.

Dopo un attento lavoro di ricerca e sviluppo, inoltre, l'azienda si presenta a Sana 2019 - in anteprima assoluta - con una novità unica: **una confezione certificata compostabile, 100% di originale naturale e plastic free, da smaltire nell'umido**. Non semplicemente biodegradabile o di origine naturale, ma certificata compostabile.

La certificazione di compostabilità viene concessa solo ai materiali di produzione che rispettano precisi requisiti indicati dalle norme in materia e che si **degradano completamente** dopo 12 settimane di compostaggio industriale, **rilasciando nel terreno sostanze nutrienti che lo rendono naturalmente fertile**. Una confezione 100% sostenibile che dice addio per sempre alla plastica per salvaguardare e tramandare alle future generazioni le preziose risorse della nostra Terra.

Guidati da Agata Barbagallo, rappresentante della nuova generazione tutta al femminile della famiglia, i visitatori, gli operatori del settore e i buyer internazionali, potranno apprezzare la qualità e l'autenticità dei prodotti dell'azienda e toccare con mano - in anteprima assoluta - la nuova confezione certificata compostabile.

Un tassello di una lunga storia di famiglia che rappresenta il connubio perfetto di sapienza artigianale e conoscenza della tecnica moderna che giorno dopo giorno, generazione dopo generazione, dalla Sicilia guarda al futuro, il futuro del nostro pianeta.

Per maggiori informazioni

Agata Barbagallo
agata@barbagallo1911.it
www.barbagallo1911.it

A.Barbagallo Di Mauro social

Facebook: [@pastabarbagallo1911](https://www.facebook.com/pastabarbagallo1911)
Instagram: [@pastabarbagallo1911](https://www.instagram.com/pastabarbagallo1911)