



ARMANDO



Tutto quello che voglio è nascosto in quel piatto di spaghetti tra una foglia di basilico e il sugo fumante.

FABRIZIO CARAMAGNA

Pasta Armando
Il Fusillone di Pasta
Armando trattiene anche i
sughi più corposi ed esalta il
gusto deciso di un buon
piatto di pasta.
Il suo formato "non
tradizionale aggiunge un
tocco gourmet alle ricette.



CONSIGLIO ECO Pianifica le porzioni, conserva gli avanzi e condividili per minimizzare gli sprechi alimentari.

A LEZIONE DI PASTA



Pasta Armando con Ethical Cooking School ha portato nelle scuole un percorso dedicato a qualità, benessere e sostenibilità, trasformando la teoria in esperienza attraverso corsi, ricette e degustazioni.

Dai formati tradizionali a quelli gourmet, i corsisti hanno scoperto come riconoscere e valorizzare la qualità della pasta, con grande entusiasmo per il risultato nel piatto.

FORMAZIONE

Si è conclusa nelle scuole di cucina con Ethical Cooking School l'attività di edutainment "A lezione di pasta con Pasta Armando", un percorso che ha coinvolto tantissimi corsisti alla scoperta di qualità, gusto, benessere e sostenibilità. Concetti che sono stati raccontati in aula e poi verificati concretamente attraverso la cucina e soprattutto l'assaggio.

ESPERIENZA

Con Pasta Armando sono stati realizzati numerosi corsi e ricette con l'utilizzo di formati dai più tradizionali a quelli più ricercati e gourmet. Un'esperienza che ha unito formazione e piacere della tavola, con grande entusiasmo da parte di corsisti e chef, perché la qualità della materia prima e della filiera si racconta, ma soprattutto si riconosce nel piatto.



Gli insegnanti diventano creator



Per Pasta Armando, gli insegnanti delle scuole di cucina sono diventati veri e propri content creator, mettendo a disposizione il loro carisma, la loro esperienza e la loro competenza.



Attraverso Instagram e gli altri canali social hanno condiviso consigli pratici su come scegliere la pasta più adatta ai diversi piatti e come utilizzarla al meglio, mettendoci direttamente la faccia. Un'iniziativa che, insieme a Frigo Magazine, ha dato vita al format "Un minuto con l'insegnante": pillole video brevi e immediate, in cui in pochissimo tempo si possono imparare tante cose utili per cucinare meglio.