



## ITALMOPA CÉLÈBRE PÂQUES AVEC UNE RECETTE MODERNE DE PASTIERA NAPOLETANA DE SA CAMPAGNE « PURE FLOUR FROM EUROPE »

*Le chef italien réinvente la tarte napolitaine classique en un biscuit qui plaira à tous à base de farine de blé tendre biologique et de semoule biologique*

**LOS ANGELES, 7 avril 2023** – L'Association italienne de l'industrie meunière (ITALMOPA) vise à rendre Pâques douce et biologique avec sa recette de Biscuit Sandwich Pastiera créée par un chef dans le cadre de la campagne Pure Flour from Europe, cofinancée par l'Union européenne.

« Vous pouvez gâter ceux que vous aimez en leur servant des plats à base de farines et de semoules biologiques provenant de l'Italie et de l'Union européenne. », a déclaré Piero Luigi Pianu, directeur d'ITALMOPA. « Nos produits sont moulus à partir de céréales sans pesticides ni additifs et cultivés dans un sol fertilisé uniquement par des substances naturelles. Les méthodes d'agriculture biologique, utilisées depuis l'Antiquité, garantissent la santé des sols et suivent le cycle naturel des saisons. Cet engagement rigoureux envers la santé humaine et la durabilité environnementale se traduit par des farines et de la semoule de blé dur italiennes biologiques plus savoureuses et plus nutritives. »

À temps pour Pâques, la chef italienne Viviana Marrocoli a transformé la pastiera napolitaine en biscuits individuels à base de farine de blé tendre biologique et de semoule biologique.

« La tarte de Pâques très appréciée est remplie de ricotta sucrée, de grains de blé entier trempés et d'un parfum de fleur d'oranger et servie sous forme de tranches paradisiaques », a expliqué le chef Marrocoli. « Nos biscuits fourrés à la pastiera combinent l'amour et la perfection des biscuits croustillants nord-américains avec le



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





plus traditionnel des desserts italiens de Pâques. »

Considéré comme un pilier des célébrations italiennes de Pâques, le dessert napolitain pastiera est imprégné de mythologie et d'histoire culturelle. La légende raconte qu'une sirène nommée Parthénope, qui a choisi le golfe de Naples comme demeure, a donné son nom à Naples et a créé la pastiera avec sept cadeaux de la nature : farine, ricotta, œufs, baies de blé tendre, eau de fleur d'oranger, épices et sucre.

La recette du Biscuit Sandwich Pastiera Pure Flour from Europe est disponible sur [purefarinefromeurope.ca/recipes/pastiera-sandwich-cookies/](https://purefarinefromeurope.ca/recipes/pastiera-sandwich-cookies/)

### À propos d'ITALMOPA

Fondée en 1958 et basée à Rome, ITALMOPA représente 82 entreprises dans toute l'Italie qui mourent du blé tendre et dur pour la production de farine et de semoule pour pâtes, pains, pâtisseries, pizzas et plus encore. Pour plus d'informations, visitez notre site [purefarinefromeurope.eu](https://purefarinefromeurope.eu)

### CONTACT MÉDIAS

Cara Stewart  
Altalunas pour ITALMOPA  
+1 949-290-5563  
[cara@altalunas.com](mailto:cara@altalunas.com)



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

