

# SGAMBARO E BRUNO BARBIERI IN VIAGGIO SULLA STRADA DEL GUSTO: SUI SOCIAL DEL PASTIFICIO VENETO LE NUOVE VIDEO RICETTE CHE CELEBRANO LA PASTA 100% ITALIANA

*Publicato il 17 Maggio 2021 di redazione*



Categorie: [CRONACA E ATTUALITA'](#), [AMBIENTE](#)



*Ideata da Plus Communications - Trento e prodotta da Trees Home, la miniserie "Ricette in Viaggio" è un itinerario di sei tappe che unisce Medicina, paese natale dello chef bolognese, a Castello di Godego,*

*dove ha sede la storica azienda trevigiana*

– Sgamaro torna in comunicazione digitale con la nuova miniserie di video "Ricette in Viaggio": sei primi piatti, ideati da Bruno Barbieri, che si ispirano a un vero e proprio itinerario di gusto tra Emilia-Romagna e Veneto. Il percorso inizia nel paese natale dello chef bolognese, Medicina, e si conclude a Castello di Godego, dove ha sede lo storico pastificio veneto: un viaggio culinario che si snoda nelle campagne del Marco Aurelio, il grano duro usato per produrre la pasta d'eccellenza di Sgamaro, e che fa tappa in città come Ferrara e Vicenza, protagoniste delle ricette con i loro prodotti locali.

Ideata dall'agenzia creativa Plus Communications - Trento e prodotta da Trees Home, la miniserie di video ricette prende spunto dalla profonda passione per la tradizione agroalimentare italiana e il forte legame con il territorio che Barbieri e Sgamaro condividono e che sono alla base della loro collaborazione. Un sentire comune che emerge anche nella campagna pubblicitaria TV e radio, di cui lo chef è volto e voce, lanciata da Sgamaro per promuovere la propria linea di pasta "Etichetta Gialla".

La nuova miniserie è parte di un [progetto ad ampio respiro](#) lanciato nel 2019 con la messa online dei primi sei video "Ricette in Musica", e proseguito lo scorso anno direttamente dalla cucina della residenza milanese di Bruno Barbieri, durante il periodo di lockdown, con "Ricette in Casa".

### **La pasta 100% italiana di Sgamaro "viaggia" sui social in compagnia di Bruno Barbieri**

Bruno Barbieri si è fatto conoscere e amare dal pubblico per la sua capacità di raccontare l'Italia autentica che esalta gli ingredienti locali più semplici in grandi piatti: dalla cipolla dorata di Medicina per la ricetta della prima tappa – la "MilleRighe al burro e pepe nero con cipolla sauté ai profumi bolognesi" – alla salama da sugo ferrarese, i "bisi" di Lumignano (Vicenza), le vongole veraci di Chioggia, fino al radicchio tardivo di Treviso.

Dopo il debutto di aprile, la serie si svilupperà come appuntamento mensile fino a novembre 2021. I video saranno visibili sui canali social di Sgamaro (YouTube, Facebook e Instagram) e sul sito dell'azienda, dove è possibile scaricare anche i dettagli della ricetta. Le video ricette saranno

disponibili anche sui canali social e sul blog di Bruno Barbieri.

## Il grano duro Marco Aurelio, eccellenza italiana

La pasta Etichetta Gialla di Sgambaro è prodotta solo con grano duro italiano Marco Aurelio. Questa varietà dal caratteristico colore ambrato è stata scelta dal pastificio per l'elevata qualità, l'alta elasticità del glutine e l'ottima tenuta in cottura. Lo stretto controllo di filiera e i metodi di produzione che rispettano le proprietà organolettiche della materia prima permettono a Sgambaro di portare in tavola una pasta sana e sicura, perfetta per ricette ricche di gusto come quelle di chef Barbieri.

### Crediti miniserie video "Ricette in Viaggio"

**Agenzia: Plus Communications - Trento** Luca Franceschini - Direttore creativo Annalisa Curcu - Copy writer Tommaso Gonzalez - Art director Thomas Pintarelli - Digital marketing strategist Gianluca Vigagni - Video e motion designer Lara Vergata - Graphic designer Denisa Gollino - Account **Location manager: Pachira - Milano**

**Casa di produzione: Trees Home - Milano** Gianluca Catania - Regia Cosimo Bruzzese - Direttore della fotografia Giovanni Antico - Operatore Andrea Pezzotta - Fonico Francesca Tanzini - set designer Ivan Ibbanez Donadello - Responsabile post-produzione Marco Trianni - Editing Elena Lombardi - Color

\*\*\*

### ***Sgambaro – Molino e Pastificio***

Fondato da Tullio Sgambaro nel 1947, Sgambaro è uno storico pastificio veneto che produce pasta di altissima qualità, frutto del sapere trasmesso all'interno della famiglia e delle intuizioni degli attuali membri alla guida dell'azienda. L'obiettivo di Sgambaro è da sempre portare sulla tavola degli italiani una pasta buona, sana e sicura. Una delle poche realtà medio-grandi del settore ad avere un mulino interno, utilizza dal 2001 esclusivamente grano duro prodotto in Italia: una scelta che da un lato assicura il controllo della filiera e, dall'altro, si traduce in un rapporto diretto e stretto con i fornitori. Sempre alla ricerca del grano perfetto, proprio la collaborazione con gli agricoltori ha portato Sgambaro alla selezione del grano duro Marco Aurelio, dopo 15 anni di studi e prove sul campo, e all'introduzione del farro monococco per produrre pasta a livello industriale con uno dei grani più antichi e dalle elevate proprietà nutrizionali.

L'azienda ha sede e produzione a Castello di Godego in provincia di Treviso.

