



Sul Frecciarossa torna la pasta espressa

di David Campione

A quasi tre anni dalla scomparsa (vedi [News ferroviarie del 18/04/2015](#)), da metà febbraio la pasta espressa è tornata a bordo degli ETR.500 Frecciarossa di Trenitalia.

La notizia arriva dall'amministratore delegato di Trenitalia Orazio Iacono e dal presidente dei pastai italiani di Aidepi (associazione delle industrie dei dolci e della pasta italiana) Riccardo Felicetti.



Foto David Campione

1

"L'idea ci è venuta proprio dalle esigenze dei passeggeri di trovare anche a bordo un piatto di pasta cucinato espresso, in grado di soddisfare il gusto e far mangiare bene - afferma Iacono ad di Trenitalia - in due mesi siamo passati dalla teoria alla pratica, formando il personale di Itinere (la società che gestisce la ristorazione a bordo delle Freccie) e riscoprendo la grande tradizione italiana della pasta".

Riccardo Felicetti, presidente pastai Aidepi, è produttore di pasta da quattro generazioni: "È un onore per tutta la nostra categoria che Trenitalia abbia scelto la pasta come alimento simbolo dell'italianità, è il piatto più amato dagli italiani, quello che li fa sentire a casa. Ero molto curioso della resa effettiva di una cottura in condizioni non semplici e l'esame è superato a pieni voti. Una iniziativa importante quella di Trenitalia che consente anche di valorizzare la pasta come alimento sano e gustoso".



2. L'amministratore delegato di Trenitalia Orazio Iacono e il presidente dei pastai italiani di Aidepi Riccardo Felicetti con Andrea Radic, vicedirettore di Italia a Tavola.

Il "Menù Frecciarossa" oltre al primo piatto di pasta include anche un piatto di formaggi regionali selezionati, una macedonia di frutta fresca (tagliata a pezzettoni, non confezionata in vaschetta di plastica), acqua e caffè al costo di 20 euro.

Il servizio è attivo sul 40% dei Frecciarossa effettuati con ETR.500 che viaggiano a cavallo degli orari di pranzo e cena.

Sarebbe auspicabile che il servizio di pasta espressa fosse esteso anche ai nuovi Frecciarossa 1000, ma purtroppo l'operazione sarebbe di difficile attuazione in quanto gli ETR.1000 con la configurazione attuale non dispongono di cucine attrezzate con fornelli di tipo tradizionale e neppure di posti a sedere in carrozza ristorante dove servire i pasti.

David Campione - 22 febbraio 2018

☐ Iscriviti alla [newsletter quotidiana gratuita di FERROVIE.IT](#) per ricevere tutte le mattine le ultime notizie.

☐ Unisciti al nostro [canale WhatsApp](#) per aggiornamenti in tempo reale.

Ferrovie.it è dal 1997 il web magazine italiano dedicato alle ferrovie reali ed al modellismo ferroviario. E' vietata la riproduzione, anche parziale, di ogni contenuto del sito senza preventiva autorizzazione scritta della redazione. [Informativa sui cookie](#).

(C) Ferrovie.it - Roma - P.I. 08587411003