



COMUNICATO STAMPA n. 17 del 29 ottobre 2020

## **Pasta Pietro Massi e Lega B annunciano una partnership da campioni**

Creatività, passione ma anche tecnologia e gusto: **Pasta Pietro Massi**, innovativo brand attivo nel settore della pasta secca di alta qualità, e **Lega B** si uniscono per dar vita ad una partnership per la stagione calcistica 2020/21, volta alla diffusione di nuovi standard qualitativi nel mondo dell'alimentazione dedicata anche e soprattutto allo sport.

Il Pastificio Massi, azienda tecnologicamente all'avanguardia con sede a Senigallia (AN), è una nuova realtà totalmente rivolta alla produzione di pasta secca pregiata, al 100% made in Italy. L'innovazione del Pastificio Massi ha l'obiettivo di rivoluzionare il concetto tradizionale di pasta secca che diventa così un vero e proprio alimento centrale per un corretto apporto nutrizionale quotidiano.

La partnership con la Lega B va nella direzione di promuovere il made in Italy partendo proprio da quei luoghi in cui il "Campionato degli italiani" è protagonista ed è seguito da tantissimi appassionati. E in questo senso le Marche rappresentano una peculiarità per l'intero Paese visto lo stretto legame fra la tradizione sportiva e quella gastronomica. Qualità, tradizione ma anche innovazione e sviluppo: sono questi quindi i valori che accomunano il Pastificio Massi e la LNPB, da sempre attenta ai territori, ai tifosi e all'innovazione.

*"L'innovazione di processo e di prodotto - commenta **Gaetano Castiglione**, CEO di Pasta Pietro Massi - costituiscono gli aspetti nei quali crediamo determinante investire. Collaboriamo costantemente con importanti centri di ricerca italiani per dimostrare che il percorso intrapreso è quello giusto".*

**Pastificio Massi** – Pasta Pietro Massi è un prodotto dalle caratteristiche ultrastrutturali ed organolettiche uniche, dovute all'impiego di tecnologie proprietarie e altamente sofisticate che garantiscono, durante ogni fase della lavorazione, il totale rispetto e la cura delle materie prime impiegate. Una pasta indicata per ogni situazione.

Tra le innovazioni di Pasta Pietro Massi la nuova ricetta all'albume, particolarmente indicata per il mondo dello sport. Una pasta all'uovo sana e leggera, totalmente priva di colesterolo, realizzata impiegando esclusivamente l'albume in purezza per garantire un apporto proteico sano ed integrato in un unico alimento.

Il nuovo metodo di lavorazione a freddo interamente brevettato da Italiana Pastifici, l'azienda che detiene il marchio Pasta Pietro Massi, consente di produrre una pasta che oltre ad essere buona è anche strutturalmente integra.

**LEGA NAZIONALE PROFESSIONISTI SERIE B**

Via I. Rosellini, 4 - 20124 Milano

T +39.02.699910.1 r.a. - F +39.02.69001460

C.F. 97557110158 - P.IVA 07112250969

PEC legab@legalmail.it - www.legab.it





È altamente digeribile e favorisce un rilascio graduale degli zuccheri contrastando l'innalzamento del picco glicemico e consentendo a chiunque di nutrirsi in modo sano senza dover rinunciare al gusto di un buon piatto di pasta.

**LEGA NAZIONALE PROFESSIONISTI SERIE B**

Via I. Rosellini, 4 - 20124 Milano

T +39.02.699910.1 r.a. - F +39.02.69001460

C.F. 97557110158 - P.IVA 07112250969

PEC legab@legalmail.it - www.legab.it

