

la ría del ocio

GASTRONOMIA

Grossi, pasta fresca italiana

Soraia M. Viana

Pasta fresca italiana Grossi sita en Simón Bolívar 11, Bilbao, es una oferta a tener en cuenta al comprar pasta italiana.

¿Por qué comprar frescas las verduras, la fruta, la carne... y no la pasta? ¿Por qué comprar la pasta dura, seca y envasada? En Grossi, todo está hecho en el día y con productos de primera calidad, por eso son pastas que no saben a harina de fábrica, sino a productos artesanos y de calidad, sin conservantes ni colorantes.

Las pastas que encontramos en esta tienda son muy variadas:

Largas: Fettucine, spaghetti alla chitarra, pappardelle.

Cortas: Fiori, sedani, orecchiette.

Rellenas: Ravioli, tortellini, cappelletti.

Por encargo: Pizza, calzoni, lasagna, cannelloni, panzerotti, gnocchi. Además, podemos encontrar la pasta integral biológica, molida a la piedra.

Además de pastas podemos conseguir otros productos italianos como vino Chianti (vino de la Toscana), Lambrusco (vino claro), quesos (parmesano, marchepone gorgonzola...).

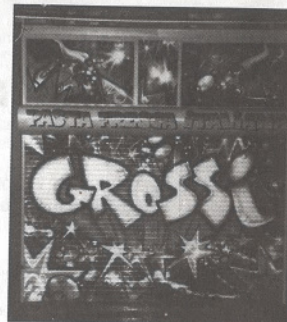
Regentado por Victoria y Fausto Grossi, de quien toma nombre el local. Este cocinero llegó directamente desde la región del Lazio con todos sus secretos y recetas para que la

Villa de Bilbao, famosa por la calidad de su cocina, pueda degustar lo mejor de la gastronomía italiana.

Al preguntar a Victoria por la especialidad del local, comenta que todas las pastas son especiales, depende del gusto de cada uno al escoger y de las muchas formas que existen de prepararlas.

Frente a la opinión popular de que la pasta no aporta ningún valor nutritivo a la dieta, el profesor José Mataix, catedrático de Fisiología y Nutrición de la Universidad de Granada, en su trabajo Informe y análisis bromatológicos de pastas alimenticias comenta: *Las pastas alimenticias pueden constituir una buena base alimentaria para cualquier edad, cualquier situación fisiológica, incluidos los grupos de personas vulnerables (gestación, lactancia, vejez), e incluso para la mayor parte de las situaciones patológicas.*

El doctor García Almansa Jefe de Nutrición y Dietética del Hospital Provincial de Madrid sale al paso de otra opinión muy generalizada e indica que es falso que las pastas engorden. La pasta contiene sobre todo hidratos de carbono indispensable para nuestro organismo. Así como proteínas. Una alimentación sana y completa debe necesariamente incluir un justo aparte de todos estos componentes. En todo



régimen dietético no es recomendable eliminar la pasta

En estas fechas navideñas donde el arte culinario tiene un papel muy destacado en nuestras casas, pasta Grossi nos propone un sabroso primer plato (porque la pasta en Italia se come de primer plato), ravioli de rape con salsa de granadas, y como dulces el tradicional panettone y el Tiramisu.

Pasta Grossi os espera con su amabilidad aconsejando al público sobre la forma de condimentar la pasta con un horario de 9 a 14.30 h. y de 17 a 20.30 h. □

PASTA CONSUMIDA POR HABITANTE EN UN AÑO

Italia 40 Kgr / Suiza 14 Kgr
Francia 9 Kgr / EE.UU 6 Kgr
Estado Español 3,5 Kgr

PASTA FRESCA ITALIANA



LOS ESPECIALISTAS EN PASTA

Os desea Feliz Navidad y
próspero año 1.994

Simón bolívar, 11
☎ 421 46 97