

# Pasta De Cecco a La Casa di Miss Italia

Protagonista, insieme ad altre eccellenze italiane, dei momenti lunch e dinner delle Miss e degli addetti ai lavori giunti a Jesolo per la 78esima edizione di Miss Italia, **Pasta De Cecco**, quest'oggi, è stata anche al centro di un **Food Educational** tenutosi questa mattina nella cucina de **La Casa di Miss Italia**, dal padrone di casa Fofò Ferriere, insieme al Product Manager dell'azienda **Luigi Di Camillo**.

Oltre alla storia e ai pregi di questa pasta, Di Camillo ha spiegato il perché Pasta De Cecco è l'unica pasta in Italia a riportare sulla confezione un doppio tempo di cottura: uno per mangiarla al dente e uno quando è completamente cotta. Quest' "accortezza" vuol venire incontro alle esigenze di gusto dei consumatori anche se, come ha affermato Di Camillo, una pasta è realmente cotta solo quando la sua "animella" al centro scompare.

Di Camillo, poi, ci ha fatto una sua considerazione su quest'esperienza e sull'atmosfera che si vive qui a Jesolo: *"Con i suoi 130 anni di tradizione e qualità, De Cecco accompagna le ragazze in concorso a Miss Italia ai piaceri della tavola. È bello essere qui, in questo contesto, perché il Concorso, un po' come De Cecco, è un pilastro della storia italiana"*.

```
[ngg_images source="galleries" container_ids="37" display_type="photocrati-nextgen_basic_thumbnails" override_thumbnail_settings="1" thumbnail_width="120" thumbnail_height="120" thumbnail_crop="1" images_per_page="15" number_of_columns="5" ajax_pagination="0" show_all_in_lightbox="0" use_imagebrowser_effect="0" show_slideshow_link="0" slideshow_link_text="[Mostra slideshow]" order_by="sortorder" order_direction="ASC"]
```

```
returns="included" maximum_entity_count="500"]
```