Spinosi protagonista a Expo 2025 Osaka: il "saper fare marchigiano" incontra l'innovazione alimentare

Campofilone, 26 maggio 2025 – Dopo il successo delle precedenti edizioni di Expo Milano 2015 e Dubai 2020, il pastificio Spinosi è pronto a rappresentare ancora una volta l'eccellenza italiana a **Expo 2025 Osaka**, nella prestigiosa cornice del **Padiglione Italia**, in occasione della **Settimana della Regione Marche** (1–7 giugno 2025).

L'evento si svolge all'interno della mostra **"Ars: tradition and innovation"**, un viaggio tra cultura, maestria artigianale e innovazione tecnologica. L'allestimento, curato da Progetto Zenone e Elleemme Studio, presenta una simbolica casa giapponese poggiata su un territorio marchigiano, a rappresentare l'armonia tra due culture profondamente legate da valori condivisi: rispetto per la tradizione, equilibrio con la natura e arte del "saper fare".

Tra i protagonisti selezionati per rappresentare la bellezza marchigiana vi sono simboli iconici come le calzature artigianali, il cappello di Montappone, la poltrona Frau, e i Maccheroncini di Campofilone IGP – Spinosi, fino alla tuta spaziale dell'astronauta italiano Walter Villadei. Spinosi si inserisce in questo racconto con una proposta esperienziale pensata per esprimere il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, con uno sguardo orientato al mercato giapponese e del Sud-Est asiatico.

L'esperienza Spinosi a Osaka: tra arte e gusto
All'interno della **bottega espositiva dedicata al food**, Spinosi presenterà:

- **Video dimostrativi sottotitolati in giapponese e inglese** che illustrano il processo artigianale di produzione della pasta: dalla sgusciatura manuale delle uova fino alla "pettinatura" dei Maccheroncini di Campofilone IGP.
- **Dimostrazioni pratiche dal vivo** con Marco Spinosi, rappresentante della terza generazione dell'azienda, che mostrerà la lavorazione tradizionale della pasta marchigiana.
- **Focus sull'innovazione di prodotto**, con la presentazione degli **Spinosini Zero+ alla spirulina**, pensati per ricette fusion come il ramen, a testimonianza del dialogo tra la cultura alimentare italiana e quella giapponese.

Spinosini Zero+: salute, ricerca e gusto
Spinosi porterà a Expo 2025 anche la sua linea innovativa **Spinosini Zero+**, una pasta all'uovo biologica senza glutine a base di farina di ceci e alga spirulina 100% italiane.

Gli **Spinosini Zero+** sono pensati per sportivi, celiaci e persone con diabete, grazie al loro alto contenuto di **proteine e fibre (+30% rispetto alla pasta tradizionale)**. L'alga spirulina, superfood ricco di nutrienti, apporta benefici in termini di energia, equilibrio nutrizionale e benessere generale.

Un ponte tra generazioni, territorio e futuro
Dal 1933, Spinosi rappresenta la tradizione pastaia di Campofilone, tramandata attraverso **tre generazioni**. A Expo 2025, l'azienda intende valorizzare questo patrimonio di competenze con uno storytelling che esalti il ruolo del maestro artigiano e la trasmissione dei saperi alle nuove generazioni.

Un'iniziativa che si sposa pienamente con il tema del Padiglione Italia: "La Bellezza unisce le Persone", dove la bellezza è intesa come tensione creativa capace di armonizzare cultura, innovazione e benessere. Proprio come fa la pasta di Campofilone, simbolo di una tradizione che guarda lontano.

Contatti stampa:
Dr. Marco Spinosi
marco@spinosi.com

Sito ufficiale: www.spinosi.com
Social: instagram - facebook
@pastaspinosi
@spinosi.japan